Creative Enzymes®

発酵用プロテアーゼ酵素

Cat. No. ASE-3112

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	食品加工用途で使用されるプロテアーゼ酵素で、タンパク質の分解、溶解性、分散性、食味、消化性を向上させるために使用されます。
用途	発酵促進
別名	プロテアーゼ酵素; 発酵用; プロテアーゼ; 燃料アルコール; アルコールおよびデンプン酵素; 発酵促進; 促進; デンプン酵素;

製品情報

外□	問い合わせる
***CAS*登□番号**	37259-58-8

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。