

不溶性乳タンパク質を修飾するための酵素ブレンド

Cat. No. DAI-1217

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 不溶性乳タンパク質を修飾して風味豊かな遊離アミノ酸を生成し、熟成したハードチーズとソフトチーズの風味を強化します。

用途 マイク処理

別名 修正; 不溶性乳タンパク質の修正; 不溶性乳タンパク質酵素の修正; 乳製品加工酵素; 不溶性乳タンパク質; 不溶性乳; 不溶性乳タンパク質を修正するための酵素ブレンド; DAI-1217

製品情報

外形 問い合わせる

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）。