Creative Enzymes®

生物学的保護剤

Cat. No. PRBT-008

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	これは、発酵乳製品の保存期間中の安定性を向上させるための私たちの解決策です。これは、天然乳酸菌がカビや酵母に□して持つ抑制メカニズムに基づいており、化学合成の保存料を添加することなく、製品の酸度や風味にほとんど影響を与えません。この製品は、クリーンラベルの要件を実現しながら、製品の安全性と品質を保証します。Wecareバイオテクノロジーは、異なる処理や特性を持つ製品に最も適したパーソナライズされたソリューションを提供することができます。 利点: 協調的な使用、シンプルなプロセス 豊富なプロバイオティクス 製品の保存期間の延長 クリーンラベルの要件を□たす 化学保存料不使用 品質を最大限に保持
別名	生物学的保護剤