Creative Enzymes®

ムング豆プロテイン加水分解物

Cat. No. CEFX-134

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ムング豆タンパク質加水分解は、酵素によるムング豆タンパク質の加水分解を指し、大きなタンパク質分子を小さなアミノ酸残基（分子量500-3000ダルトン）に分解します。これにより、ムング豆タンパク質は消化と吸収が容易になります。
用途	モング豆タンパク質加水分解物は、食品、医□品、健康製品などの製造に使用される一般的な食品添加物です。モング豆タンパク質加水分解物は特定の栄養価を持ち、食品の味を改善し、食品の保湿特性を向上させ、製品の安定性を高めることができます。

製品情報

形態	粉末
純度	90%
溶解度	水溶性

保管・発送情報

保存方法	密封し、光を避け、乾燥した場所に保管してください（推□保管温度は25°C以下）。