Creative Enzymes®

レンネットカゼイン

Cat. No. CEFX-268

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	レンネットカゼインは、脱脂したヤクの生乳の凝固沈殿から得られる高タンパク質のカゼインです。持続的なミルキーな香りを持ち、優れた溶融性、伸展性、ゲル化能力などの独自の機能特性を示します。加工チーズの主要なタンパク質源として使用されます。さらに、優れた染料付着性、伸展性、□縮抵抗、高粘度などの特性により、レンネットカゼインは主にカゼインプラスチックの工業合成に使用されます。
用途	食品グレード： チーズおよび関連製品 ペットフード 工業グレード： カゼインプラスチックの工業合成、例えばカゼインボタン、ピアノ鍵盤、高級シール

製品情報

外□	白または淡い黄色の粉末で、持続的なミルキーな香りがあります。水に不溶性で、水分保持特性を持ち、匂いを簡単に吸収します。
安定化剤	適切な保管条件下で、製造日から12ヶ月。

使用法とパッケージング

包装	ポリエチレン内フィルム付き複合クラフト紙袋、正味重量25kg

保管・発送情報

保存方法	カビや湿気から保護された、涼しく乾燥した条件で保管してください。