Creative Enzymes®

カゼイン（食品グレード）

Cat. No. CEFX-270

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	カゼインは、新鮮なヤクの牛乳または凝乳（乳の残留物）から、溶解、濾過、脱脂などのプロセスを□て作られる高タンパク質で栄養価の高い食品成分です。白または淡い黄色の顆粒または粉末として見られます。
用途	カゼインとその製品は高い栄養価を持ち、体のカルシウム、鉄分およびその他のミネラルの吸収を促進することができます。カゼインは8種類の必須アミノ酸を含み、人間の成長と発達に必要な必須アミノ酸を提供します。カゼインは全価値のあるタンパク質の一種であり、多機能な食品添加物であり、製品の効能に□じて、栄養タンパク質添加物、□粘剤、食品安定剤、エマルジョン剤として、さまざまな食品、健康食品、飲料に使用されます。 適用範□:　さまざまな食品および飲料 健康食品 コーヒークリーマー（乳製品不使用クリーマー） ペットフード 乳製品 ナトリウムカゼイン酸塩 製□業界

製品情報

外□	白または淡黄色の粉末
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。