Creative Enzymes®

キシラン

Cat. No. EXTZ-576

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	キシランは植物細胞壁の主要成分の一つで、植物細胞の乾燥重量の約15%から35%を占めています。 食品業界では、キシランは小麦粉の加工と改良に使用され、特別な小麦粉を生産し、焼き物や蒸し物の品質を向上させます。 醸造業界では、キシランまたはペントサンの分解が麦汁の粘度を低下させ、これらの炭水化物によって引き起こされる濁りの問題を解決するのに役立ちます。 飼料業界では、キシランは植物ベースの飼料における抗栄養因子を効果的に分解し、飼料の利用効率を改善し、有益な細菌の成長を促進し、有害な細菌の□殖を抑制することで、動物の生存率と生産性能を向上させます。

製品情報

形態	パウダー
***CAS*登□番号**	9014-63-5
純度	99%