Creative Enzymes®

ビスケット改良剤

Cat. No. NATC-210

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ビスケット改良剤の機能は、バイオアクティブ物質の酵素反□を利用してグルテンタンパク質の分子構造を内部で切断し、ペプトン、ペプチド、アミノ酸を生成することで、生地のグルテン強度を低下させ、生地の可塑性と物理化学的特性を改善することです。消費者の食品安全と健康への欲求に□えるために、この製品は世界保健機関（WHO）によって承認された食品材料を使用して配合されています。
用途	1. □々な高級、中級、低級のタフまたはクリスピーなビスケットの生産； 2. 生地の柔軟剤として使用； 3. パン作りにおいて、酵母の発酵力を高め、発酵時間を短縮することができる； 4. インスタント米や小麦粉製品の成形と加熱を促進することができる。 使用条件： 有効pH範□：3.0-9.0、最適pH 6.0-7.0； 有効温度：20-65°C、最適温度 25-40°C； 参考用量：一般的に、小麦粉100キログラムあたり50–100グラム；最適用量は小麦粉の品質、配合、プロセスによって異なり、焼成テストを通じて決定する必要がある。

製品情報

外□	淡い黄色または白の固体粉末
形態	粉末
最適pH	6.0-7.0
最適温度	25-40°C

使用法とパッケージング

包装	1kg/アルミ箔袋 または 25kg/段ボールドラム

保管・発送情報

保存方法	涼しく乾燥した光から保護された環境での保管を推□します；保管温度：零度以下；長期間の保管や不適切な保管条件は、酵素活性の減少を引き起こす可能性があります；温度と湿度が高すぎる場合は、使用時に適切な用量の□加が必要になることがあります。