Creative Enzymes®

ナタマイシン（食品グレード）

Cat. No. CEFX-367

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ナタマイシンは、安全で非常に効果的な生物由来の防腐剤であり、さまざまなカビや酵母の成長を広範□にわたって効果的に抑制し、マイコトキシンの生成を抑制することができ、ペストリー、肉製品、チーズ、マヨネーズ、発酵ワインの保存期間を効果的に延ばすことができます。
用途	チーズ、パンやペストリー、肉製品、サラダドレッシング、ソース、飲料などに安全な保存料として広く使用されています。

製品情報

外□	ほぼ白色またはクリーミーイエローの結晶性粉末
***CAS*登□番号**	7681-93-8
純度	95%

使用法とパッケージング

包装	500g/ボトル、10kg/バケツ、25kg/バケツ、または顧客の要件に□じて包装。

保管・発送情報

保存方法	光を遮断し、20°C以下で保護された密閉状態で保管してください。