Creative Enzymes®

真菌プロテアーゼ

Cat. No. DIS-1022

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	タンパク質をペプチドやアミノ酸に加水分解する能力を持つ酵素。通常、焼き菓子、風味開発（チーズ）、およびその他の食品グレードの用途で使用されます。
用途	栄養補助食品
別名	真菌プロテアーゼ

製品情報

由来	アスペルギルス・オリゼー
外□	粉末または液体
CAS登□番号	78990-62-2

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。