

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)。