Creative Enzymes®

塩化カルシウム

Cat. No. EXTZ-602

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	食品グレードの塩化カルシウムは、カルシウムと塩素の塩です。食品業界における塩化カルシウムの□用は多岐にわたります。食材の食感や風味を改善するだけでなく、食品の保存期間を延ばし、栄養価を高めることもできます。豆腐の製造では、塩化カルシウムが凝固剤として使用されます。ビール醸造では、塩化カルシウムを使用してビールの透明度と安定性を向上させ、ビールの泡を安定させるのに役立ちます。スポーツドリンクや清涼飲料水に塩化カルシウムを加えることで、運動中に失われた電解質を補充することができます。

製品情報

形態	粉末