Creative Enzymes®

酵母ペースト

Cat. No. EXTZ-625

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	イーストペーストは、酵母細胞の自己分解、分離、濃縮、乾燥によって得られる製品で、タンパク質、ペプチド、アミノ酸、ヌクレオチド、ビタミン、微量元素などが豊富に含まれています。イーストペーストは、酵母特有の独特な旨味を持ち、食品業界では風味□強剤として使用されています。食品加工中の条件の大きな□化に耐えることができ、その旨味は高塩または高温環境でも簡単には壊れません。自然由来で合成成分や人工成分が含まれていないため、グルタミン酸ナトリウム（MSG）の自然な代替品としてますます使用されています。

製品情報

形態	ペースト