

チーズ加水分解用リパーゼ

Cat. No. NATZ-116

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 チーズハイドロラーゼは、当社がチーズ加工用途のために特別に開発した専用酵素です。チーズの熟成を促進し、香りを高め、製品の溶解性を改善するように設計されており、さらなる加工や製造を容易にします。

製品情報

形態	液体
活性	100,000U/mL
最適pH	7.0-7.5
最適温度	35°C-50°C