

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

活性 100,000U/mL

最適pH 7.0-7.5

最適温度 35°C-50°C