Creative Enzymes®

マルトデキストリン

Cat. No. EXTZ-658

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	マルトデキストリンは、トウモロコシや小麦などのデンプンを酵素的に部分加水分解して生成される多糖類です。食品業界では、□粘剤、□量剤、キャリアとして広く使用されています。消化・吸収が容易で、迅速なエネルギー源を提供し、乳製品、菓子類、調味料などによく含まれています。

製品情報

形態	パウダー