Creative Enzymes®

カゼインナトリウム

Cat. No. EXTZ-772

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	カゼインナトリウムは、乳カゼインを中和および改質して製造される、水溶性の食品グレードたん白質原料です。高い栄養価と多用途な機能性を兼ね備えており、食品産業において広く使用される高付加価値の食品添加物です。効率的かつ安全な乳化剤、□粘剤および安定剤として、優れた□粘性、保水性、起泡性および乳化性を示し、乳製品、食肉製品、ベーカリー製品等の各種食品分野で幅広く利用されています。

製品情報

形態	白色□淡黄色の微粒子又は粉末
CAS登□番号	9005-46-3