Creative Enzymes®

大豆オリゴ糖・ペプチド粉末

Cat. No. CEGZ-6118

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	大豆オリゴ糖・ペプチド粉末は、大豆粕を酵素加水分解して製造され、淡黄色の粉末として供給されます。
用途	粉末飲料；打錠菓子；液体飲料。

製品情報

由来	大豆ミール
外□	淡黄色の粉末
形態	粉末
熱安定性	100℃での短期処理中に安定。
組成	大豆オリゴ糖：20% 大豆オリゴペプチド：60%
溶解度	水に易溶である
備考	有効期間：24か月。

使用法とパッケージング

包装	1 kgアルミ箔袋