Creative Enzymes®

マイクロカプセル化タンパク質乳ベース粉末

Cat. No. CEGZ-6316

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	プロテインミルクベースパウダーは、乳粉を基材とし、植物油を芯材として、植物由来原料からマイクロカプセル化技術により調製された、安定性に優れた粉末状原料です。
用途	食品、乳製品、飲料、酒類製剤、健康食品製剤および家庭用香味用途に適しています。コーヒー、ミルクティー、固形飲料ならびに関連製品に使用できます。

製品情報

形態	粉末
組成	植物由来原料；粉乳基材；植物油コア原料。
機能	乳製品□の風味および口当たりを付与し、植物由来の風味特性をマスキングするとともに、ミルク香を□強し、製品の安定性維持に寄与します。

使用法とパッケージング

包装	1 kg アルミ箔パウチ；25 kg 繊布袋；25 kg 紙・プラスチック複合袋；包装仕□はカスタマイズ可能。