Creative Enzymes®

アルロース甘味料原料

Cat. No. CEGZ-6320

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アルロースは、スクロースに類似した甘味特性を付与するとされる甘味料成分です。
用途	ショ糖の一部を代替できるため、ベーキングおよび調理用途に適しており、飲料、ケーキ、アイスクリームなどの製品に使用できます。

製品情報

機能	スクロース□の甘味を付与し、製剤処方におけるスクロースの部分代替を可能にします。

使用法とパッケージング

包装	25 kg 織布袋；25 kg 紙・プラスチック複合袋；カスタマイズ可能な包装。