Creative Enzymes®

小麦粉用の真菌ヘミセルラーゼ酵素

Cat. No. FLO-1302

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	選□されたアスペルギルス種の株によって生成された真菌性ヘミセルラーゼ酵素調製物。
用途	この結果、これらの酵素によって生成されるグルテンの開発と□張性が向上し、小麦粉の品質と風味が向上します。これは、小麦粉の改善のための成分として特別に使用されます。
別名	ヘミセルラーゼ; 真菌ヘミセルラーゼ酵素; 小麦粉用; ヘミセルラーゼ酵素; グルテンの発展と伸展性; グルテン; 小麦粉用真菌ヘミセルラーゼ酵素; FLO-1302

製品情報

由来	アスペルギルス属
外□	粉末または液体
CAS登□番号	9025-56-3

使用法とパッケージング

包装	25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）または顧客の要件に□じて。