Creative Enzymes®

小麦粉用細菌ヘミセルラーゼ酵素

Cat. No. FLO-1303

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	選□されたバチルス種の株によって生成された細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、小麦粉の改善における成分として特に使用されます。
別名	ヘミセルラーゼ; バイオロジカルヘミセルラーゼ酵素; 小麦粉用; ヘミセルラーゼ酵素; グルテン酵素の発展と伸展性; グルテン; 小麦粉; 小麦粉用バイオロジカルヘミセルラーゼ酵素; FLO-1303

製品情報

由来	バチルス属
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。