

## 小麦粉用細菌へミセルラーゼ酵素

Cat. No. FLO-1303

Lot. No. (See product label)

はじめに

**週** 選 $\Box$ されたバチルス種 $\sigma$ 株によって生成された細菌性へ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 へミセルラーゼ; 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へミセルラーゼ酵素; 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 $\square$ じて。