Creative Enzymes®

酸性果実およびベリーのマセレーションとデペクチン化のための酵素ブレンド

Cat. No. FJE-1413

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	酸性果実とベリーのマセレーションとデペクチン化。
用途	リンゴとナシの処理酵素
別名	マセレーションとデペクチニゼーション；酸性果物とベリー；リンゴとナシの加工酵素；デペクチニゼーション；マセレーション；果物とベリー；ナシの加工；リンゴの加工；果物；酸性果物とベリーのためのマセレーションとデペクチニゼーション用酵素ブレンド；FJE-1413

製品情報

外□	粉末または液体

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。