

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

説明 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

外形 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応じて。