Creative Enzymes®

小麦グルテン処理複合酵素（食品グレード）

Cat. No. ASE-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	この製品は、小麦グルテンの処理のために設計された複合酵素です。
用途	1. 非デンプン多糖類（NPS）の影響により、デンプンの粘度が□加します。 2. デンプンと重要な小麦グルテンの収量を□加させます。 3. 材料、水、エネルギーの消費を削減します。
別名	小麦グルテン処理複合酵素; 複合酵素; 小麦グルテン処理; デンプン処理酵素; デンプン; 小麦グルテン; 食品グレード

製品情報

形態	液体
活性	8,000,000u/ml
***pH*安定性**	4.5-7.5
最適pH	5.5-6.5
最適温度	30-60°C、40-50°Cで好ましい

使用法とパッケージング

包装	25kg/ドラム、1.125kg/ドラム

保管・発送情報

保存方法	高温を避けて涼しい場所に保管する必要があります。液体：25°Cで3ヶ月、活性は90%以上を維持；6ヶ月、活性は80%以上を維持。賞味期限後は用量を□やしてください。