

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

説明

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 $\square$ 加します。2. デンプンと重要な小麦グルテンの収量を $\square$ 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 $\square$ やしてください。