Creative Enzymes®

コーンスターチ処理複合酵素（食品グレード）

Cat. No. ASE-002

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	この製品は、トウモロコシデンプンの処理のために設計された複合酵素です。
用途	1. スラリーの粘度を下げる。 2. タンパク質をデンプンから分離する。 3. 繊維の洗浄効果を改善する。 4. デンプンとタンパク質の収率を□加させる。 5. エネルギー消費を削減する。 6. 設備の利用効率を改善する。
別名	コーンスターチ処理複合酵素; 複合酵素; コーンスターチ処理; スターチ処理酵素; スターチ; コーン; 食品グレード

製品情報

形態	粉末
活性	200,000u/g(CMC)
pH安定性	3.5-6.5
最適pH	3.8-5.5
最適温度	30-60°C、35-55°Cで好ましい

使用法とパッケージング

包装	25kg/袋、1.125kg/袋

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。粉末: 25°Cで12ヶ月、活性は90%以上を維持します。賞味期限後は用量を□やしてください。