Creative Enzymes®

可溶性大豆多糖（SSPS）、発酵

Cat. No. NATE-1284

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	SSPSは、ペクチンと比較して乳飲料においてより強い安定性を持っています。リフレッシュ感、スラリーなし、口当たり、沈殿物なし、良好な安定性、水分沈殿なし、良い風味と味わいという特長により、SSPSは乳酸菌発酵飲料、低タンパク質のクリアでさっぱりした飲料、ジュース飲料、機能性食物繊維飲料、健康ジュースビネガーなどに適用されています。
用途	発酵飲料に使用される
別名	水溶性大豆多糖; 大豆可溶性多糖; SSPS

製品情報

由来	大豆
外□	白またはやや黄色の粉末
***pH**安定性*	5.5±1.0