Creative Enzymes®

ベーキング用の真菌アミラーゼ

Cat. No. BAK-1711

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	真菌アミラーゼは、アスペルギルスによって発酵された液体アミラーゼ製剤です。真菌アミラーゼは、デンプンをマルトトリオース、デキストロースおよびその他のオリゴ糖に加水分解します。
用途	麦芽糖シロップの生産、ペストリーの焼成に適用されます。
別名	ベーカリー用の真菌アミラーゼ；真菌アミラーゼ；マルトースシロップの生産；ペストリー焼き；マルトースシロップ；BAK-1711

製品情報

由来	アスペルギルス
外□	液体
CAS登□番号	9000-90-2

使用法とパッケージング

包装	25kg/バレルまたはクライアントの要件に□じて。