

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

説明 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

外形 液体

CAS登録番号 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応じて。