

## ベーキング用マルトジェニックアミラーゼ

Cat. No. BAK-1712

Lot. No. (See product label)

### はじめに

**説明** 小麦粉中のデンプンを効果的に加水分解し、マルトースと低分子量の糖を生成するマルトジェニックアミラーゼ。

**用途** 賞味期限を延ばす

**別名** ペーカリー用マルトジェニックアミラーゼ; マルトジェニックアミラーゼ; 保存期間延長酵素; BAK-1712

### 製品情報

**外形** 粉末または液体

### 使用法とパッケージング

**包装** 25kg/紙バレル（粉末形）、30kg/ポリエステルバレル（液体形）。