Creative Enzymes®

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

□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	ベ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□	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）。