

ベーキング用 α -アミラーゼ

Cat. No. BAK-1715

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 発酵、焼成ボリューム、クラム構造、柔らかさを改善するために使用されるマルトースおよびデキストリンを生成するアルファアミラーゼ酵素。

用途 賞味期限を延ばす

別名 ベーキング用アルファアミラーゼ; アルファアミラーゼ; 保存期間延長酵素; BAK-1715

製品情報

外形 粉末または液体

CAS登録番号 9000-90-2

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）。