Creative Enzymes®

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

□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□	粉末または液体
CAS登□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）。