Creative Enzymes®

小麦粉用酵素ブレンド

Cat. No. BAK-1716

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ヘミセルラーゼとアルファアミラーゼの活性は、小麦粉のペントサンとデンプンに作用し、酵母発酵の焼き菓子の生地の□力性と体積を改善します。
用途	賞味期限を延ばす
別名	小麦粉; 小麦粉用; 小麦粉用酵素ブレンド; ヘミセルラーゼとアルファアミラーゼ; 保存期間を延ばす; 生地の□力性を改善する; 生地; 生地の□力性; BAK-1716

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）。