Creative Enzymes®

生地用酵素ブレンド

Cat. No. BAK-1717

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	粉末酵素ブレンドは、小麦粉、プレミックス、パン改良剤に使用され、生地のグルテン/ペントサン複合体の粘度を低下させます。生地の膨張能力を高め、ローフの体積を□加させ、クラム構造を改善します。
用途	新鮮さを保つ
別名	生地; 生地用酵素ブレンド; 新鮮さを保持; 小麦粉酵素; 生地の膨らみを強化; 生地の膨らみ能力を強化する酵素; パンの体積を□加させる酵素; パンの体積; BAK-1717

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）。