

ベーキング用ヘミセルラーゼ

Cat. No. BAK-1721

Lot. No. (See product label)

はじめに

◻明　　へミセルラーゼは、小麦粉のペントサンに作用して、生地のグルテン/ペントサン複合体の□力性を改善し、生地の安定性と強度、パンの体積、クラム構造を向上させます。

用途 グルテン強化

別名	ペーキング用ヘミセルラーゼ；ヘミセルラーゼ；グルテン強化；グルテン；BAK-1721
----	--

製品情報

外□ 粉末または液体

CAS登[]番号 9025-56-3

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）。