Creative Enzymes®

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	ヘミセルラーゼは、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	ベ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）。