Creative Enzymes®

ベーキング用プロテアーゼ

Cat. No. BAK-1723

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	食品タンパク質加水分解物を、粘度を低下させ、溶解性、風味、栄養、乳化特性を改善するために使用されるプロテアーゼ酵素。
用途	ビスケットとクラッカー用
別名	焼き用プロテアーゼ；顆粒状プロテアーゼ酵素；ビスケットとクラッカー用；BAK-1723

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）。