

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

外形 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）。