

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一用

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)。