Creative Enzymes®

ベーキング用のキシラナーゼベースの酵素ブレンド

Cat. No. BAK-1724

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	小麦粉のペントサンに作用し、パン生地やバッターの粘度を柔らかくし、減少させるペントサナーゼ（キシラナーゼ）ベースの酵素ブレンド。
用途	高繊維
別名	キシラナーゼ; ベーキング用のキシラナーゼベースの酵素ブレンド; ペントサナーゼ; 高繊維酵素; ベーキング; キシラナーゼ; BAK-1724

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）。