Creative Enzymes®

# ベーキング用グルコアミラーゼ

*Cat. No. BAK-1726*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | 高品質のグルコアミラーゼ、ベーキング用途向けに設計されており、デンプンの加水分解を促進し、製品の品質を向上させます。産業および食品科学研究に最適です。Creative Enzymesは信頼できるソリューションを提供します。 |
| *用途* | 柔らかさの向上 |
| *別名* | グルコアミラーゼ; ベーキング用グルコアミラーゼ; グルコアミラーゼ酵素; 柔らかさ向上酵素; BAK-1726 |

## *製品情報*

| | |
|---|---|
| *外□* | 粉末または液体 |
| ***CAS*登□番号** | 9032-08-0 |

## *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）。 |