

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

説明 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

外形 粉末または液体

CAS登録番号 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）。