Creative Enzymes®

食品用ブロメライン

Cat. No. BAK-1727

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	広いpH範□での広い特異性を持つタンパク質加水分解が可能な酵素であるブロメラインは、肉の柔らかさを□すためやペットフードの製造に使用される最も人気のある物質の一つです。
用途	パパインとともに、ブロメラインは肉を柔らかくするために使用される最も人気のある物質の一つです。
別名	ブロメライン；肉の柔らかくするためのブロメライン；肉の柔らかくする；ブロメライン；ベーキング酵素；栄養補助食品；食品および飲料；BAK-1727

製品情報

外□	粉末または液体
CAS登□番号	37189-34-7

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）。