Creative Enzymes®

ベーキング用セルラーゼ

Cat. No. BAK-1728

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	セルロースを加水分解する能力を持つ酵素。通常、食品加工、動物飼料、栄養補助食品、その他の食品グレードで使用されます；セルロースを加水分解する；
用途	ベーキング、ダイエタリー、サプリメント、食品&飲料
別名	セルラーゼ; ベーキング用セルラーゼ; ベーキング用セルラーゼ; ベーキング酵素; BAK-1728

製品情報

外□	粉末または液体
***CAS*登□番号**	9012-54-8

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）。