Creative Enzymes®

菓子用インベルターゼ

Cat. No. BAK-1729

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	スクロースをグルコースとフルクトースに加水分解する能力を持つ酵素。通常、菓子、栄養補助食品、その他の食品グレードの用途で製造に使用されます。
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	インベルターゼ; 菓子用インベルターゼ; ベーキング酵素; BAK-1729

製品情報

外□	粉末または液体
CAS登□番号	9001-57-4

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）。