

菓子用インベルターゼ

Cat. No. BAK-1729

Lot. No. (See product label)

はじめに

説明 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 ペーキング、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; ペーキング酵素; BAK-1729

製品情報

外形 粉末または液体

CAS登録番号 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）。