Creative Enzymes®

ベーキング用キシラナーゼ

Cat. No. BAK-1732

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	キシランを加水分解する酵素。通常、食品加工や栄養補助食品に使用されます。
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	キシラナーゼ; ベーキング用キシラナーゼ; ベーキング酵素; BAK-1732

製品情報

外□	粉末または液体
***CAS**登□番号*	9025-57-4

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）。