Creative Enzymes®

短鎖タンパク質用酵素ブレンド

Cat. No. PRO-1821

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ほとんどのタンパク質ベースの基板で使用するために、非苦味の短鎖タンパク質加水分解物を生産し、粘度を低下させ、溶解性、風味、栄養、乳化特性を改善します。
用途	肉と魚のタンパク質

製品情報

外□	粉末または液体

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）。