

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

説明 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

外形 粉末または液体

使用法とパッケージング

包装 25kg/紙パレル（粉末形）、30kg/ポリエステルパレル（液体形）。