Creative Enzymes®

肉タンパク質用中性/アルカリ性プロテアーゼ

Cat. No. PRO-1823

Lot. No. (See product label)

はじめに

明	中性 - アルカリ性pHの濃縮プロテアーゼ酵素は、タンパク質をより小さなポリペプチドおよび遊離アミノ酸に加水分解するために使用されます。より完全な処理のために、中性から酸性pHのプロテアーゼと組み合わせて使用されることがよくあります。
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）。