Creative Enzymes®

フレーバー用プロテアーゼ

Cat. No. PRO-1827

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	中性からアルカリ性の環境で使用されるプロテアーゼ。風味を引き出し、タンパク質加水分解物の苦味を除去するために使用されます。
用途	ベーキングに使用される高タンパク質粉の風味。

製品情報

外□	粉末または液体
***CAS*登□番号**	37259-58-8

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）。