Creative Enzymes®

コーンシロップ

Cat. No. CSYC-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	粘性の無臭無色の液体。水よりも密度が高い。グルコース、マルトースおよびコーンスターチの加水分解によって得られた他の物質の水溶液。食品の甘味料として使用される。
別名	シロップ；加水分解デンプン；コーンシュガーシロップ

製品情報

外□	濃い透明な液体
***CAS*登□番号**	8029-43-4
分子式	C6H12O6
分子量	180.16