Creative Enzymes®

コーンプロテイン

Cat. No. EXTC-151

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	コーンプロテインパウダーは、製□業界でのトウモロコシデンプンアルコールの生産やワイン業界の副産物であり、そのタンパク質は栄養が豊富で、特有の風味と色合いを持っています。コーンプロテインパウダーは、トウモロコシデンプンの湿式製粉加工技術の主な副産物です。
用途	飲料、ヘルスケア製品。

製品情報

外□	黄色または淡黄色の粉末
機能	魚と家禽飼料の加工の上級クラスであり、病気抵抗効果の低下に寄与しています。 それは、原材料と飼料添加物の畜産業と飼料産業です。 コーンプロテインパウダーは、アミノ酸の製造、トウモロコシの黄色色素の抽出、機能性ペプチドの製造、食品添加物のプロテインフォームパウダーなどに使用できます。 家畜の体熱消費を減少させ、熱ストレスを緩和します。