Creative Enzymes®

Maisstärke (Lebensmittelqualität)

Cat. No. EXTZ-210

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Maisstärke ist ein weißes oder hellgelbes Pulver, das aus hochwertigem Mais als Rohmaterial durch Prozesse wie Eintauchen, Zerkleinern, Trennen, Raffinieren und Trocknen gewonnen wird. Sie kann nicht nur direkt verwendet werden, sondern ist auch ein wichtiges industrielles Rohmaterial, das in der Lebensmittel-, Zucker-, Fermentations-, Medizin-, Papier-, Chemie- und anderen Industrien weit verbreitet ist.

Produktinformation

Form	Pulver