Creative Enzymes®

Hefeextrakt-Enzym

Cat. No. YEEC-001

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hefeextrakt-Enzym ist eine spezielle Hefe-Hydrolase, die von unserem Unternehmen unabhängig entwickelt wurde, basierend auf den Eigenschaften des Produktionsprozesses der enzymatischen Hydrolyse von Hefe. Hefeextrakt nimmt eine wichtige Position unter den natürlichen Gewürzen ein. Hefeextrakt (Hefeextrakt oder Hefe-Geschmack) ist eine Aminosäure, ein Peptid, ein kleines Molekülprotein, Nukleotid und Vitamin, die durch die Hydrolyse von Proteinen und anderen Substanzen in Hefezellen gewonnen werden. und Aromastoffe, die die Funktionen haben, Frische, Duft und Abgerundetheit von Lebensmitteln zu erhöhen, wodurch die Produkte reich an Geschmack und rein im Geschmack sind. Sie werden häufig in Suppen, Saucen, Soßen, Snacks und Fleischprodukten verwendet. In Europa, den Vereinigten Staaten, Japan und anderen Ländern wird Hefeextrakt weit verbreitet verwendet, um Fleischhydrolysat zu ersetzen oder MSG als tägliches Gewürz und als Nährstofffüller in Rinderpaste zu ersetzen.

Produktinformation

Form	Hellgelbes oder weißes festes Pulver

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Bei Raumtemperatur lagern. Es wird empfohlen, an einem kühlen, trockenen Ort fern von Licht zu lagern.