Creative Enzymes®

Mungbohnenprotein hydrolysiert

Cat. No. CEFX-134

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Mungobohnenprotein hydrolysiert bezieht sich auf die Hydrolyse von Mungobohnenprotein durch Enzyme, die die großen Proteinmoleküle in kleine Aminosäurereste (Molekulargewicht von 500-3000 Dalton) zerlegt. Dies macht Mungobohnenprotein leichter verdaulich und absorbierbar.
Anwendungen	Mungobohnenprotein hydrolysiert ist ein gängiger Lebensmittelzusatzstoff, der in der Herstellung von Lebensmitteln, Arzneimitteln und Gesundheitsprodukten usw. verwendet wird. Mungobohnenprotein hydrolysiert hat einen bestimmten Nährwert und kann den Geschmack von Lebensmitteln sowie die feuchtigkeitsspendenden Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern und die Stabilität der Produkte erhöhen.

Produktinformation

Form	Pulver
Reinheit	90%
Löslichkeit	Wasserlöslich

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Dicht verschlossen, lichtgeschützt und an einem trockenen Ort aufbewahren (empfohlene Lagertemperatur unter 25 °C).