

## Lab Casein

Cat. No. CEFX-268

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Labcasein ist ein eiweißreicher Casein, der aus der Quarkfällung von entrahmter Yakfrischmilch gewonnen wird. Es besitzt ein anhaltendes milchiges Aroma und zeigt einzigartige funktionale Eigenschaften wie hervorragendes Schmelzen, Dehnen und Gelieren. Es dient als die primäre Proteinquelle in verarbeitetem Käse. Darüber hinaus wird Labcasein aufgrund seiner überlegenen Eigenschaften wie hervorragende Farbanhaftung, Dehnbarkeit, Druckbeständigkeit und hohe Viskosität überwiegend in der industriellen Synthese von Casein-Kunststoffen verwendet.

#### Anwendungen

Lebensmittelqualität: Käse und verwandte Produkte Haustierfutter Industrielle Qualität: Industrielle Synthese von Kasein-Kunststoffen, wie Kasein-Knöpfen, Klaviertasten und hochwertigen Dichtungen

### Produktinformation

#### Aussehen

Als weißes oder hellgelbes Pulver mit einem anhaltenden milchigen Aroma. Es ist unlöslich in Wasser, besitzt hydratisierende Eigenschaften und nimmt Gerüche leicht auf.

#### Stabilisatoren

Unter geeigneten Lagerbedingungen 12 Monate ab Herstellungsdatum.

### Verwendung und Verpackung

#### Verpackung

Verbundkraftpapierbeutel mit innerer Polyethylenfolie, Nettogewicht 25 kg

### Lager- und Versandinformation

#### Lagerung

An einem kühlen, trockenen Ort lagern, geschützt vor Schimmel und Feuchtigkeit.