Creative Enzymes®

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.