Creative Enzymes®

Casein (Lebensmittelqualität)

Cat. No. CEFX-270

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Casein ist ein proteinreiches, hochnährstoffhaltiges Lebensmittelzutat, die aus frischer Yakmilch oder Quark (Milchrückstand) durch Prozesse wie Lösen, Filtern und Entfetten hergestellt wird. Es erscheint als weiße oder hellgelbe Granulate oder Pulver.

Anwendungen

Kasein und seine Produkte haben einen hohen Nährwert, können die Aufnahme von Calcium, Eisen und anderen Mineralien im Körper fördern, Kasein enthält 8 essentielle Aminosäuren und kann essentielle Aminosäuren für das Wachstum und die Entwicklung des Menschen bereitstellen. Kasein ist eine Art von vollwertigem Protein, multifunktionalen Lebensmittelzusatzstoffen, die je nach Wirksamkeit des Produkts als nahrhafte Proteinzusatzstoffe, Verdickungsmittel, Lebensmittelstabilisatoren, Emulgatoren in allen Arten von Lebensmitteln, Gesundheitslebensmitteln und Getränken verwendet werden können. Anwendungsbereich: Verschiedene Lebensmittel und Getränke Gesundheitslebensmittel Kaffeerahm (nicht-milchhaltiger Rahm) Haustierfutter Milchprodukte Natriumcaseinat Pharmazeutische Industrie

Produktinformation

Aussehen

Weißes oder hellgelbes Pulver

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.