Creative Enzymes®

Fungale Protease

Cat. No. DIS-1022

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein Enzym, das in der Lage ist, Proteine in Peptide und Aminosäuren zu hydrolysieren. Typischerweise in der Backwarenherstellung, der Geschmacksentwicklung (Käse) und anderen lebensmitteltechnischen Anwendungen verwendet.
Anwendungen	Ergänzungsmittel
Synonyme	Fungale Protease

Produktinformation

Herkunft	Aspergillus oryzae
Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	78990-62-2

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform).