Creative Enzymes®

Hefe-Paste

Cat. No. EXTZ-625

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hefe-Paste ist ein Produkt, das durch Autolyse, Trennung, Konzentration und Trocknung von Hefezellen gewonnen wird und reich an Proteinen, Peptiden, Aminosäuren, Nukleotiden, Vitaminen, Spurenelementen und mehr ist. Hefe-Paste hat einen ausgeprägten Umami-Geschmack, der charakteristisch für Hefe ist, und wird als Geschmacksverstärker in der Lebensmittelindustrie verwendet. Sie kann signifikante Veränderungen der Bedingungen während der Lebensmittelverarbeitung standhalten, und ihr Umami-Geschmack wird in hochsalzigen oder hochtemperatur Umgebungen nicht leicht zerstört. Aufgrund ihrer natürlichen Herkunft und des Fehlens von synthetischen oder künstlichen Komponenten wird sie zunehmend als natürliche Alternative zu Mononatriumglutamat (MSG) verwendet.

Produktinformation

Form	Einfügen