Creative Enzymes®

Natriumkaseinat

Cat. No. EXTZ-772

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Natriumkaseinat ist ein wasserlöslicher, lebensmitteltauglicher Proteinrohstoff, der durch Neutralisation und Modifikation von Milchkasein hergestellt wird. Es vereint einen hohen Nährwert mit vielseitigen funktionellen Eigenschaften und ist daher ein hochwertiger, in der Lebensmittelindustrie breit eingesetzter Zusatzstoff. Als effizienter und sicherer Emulgator, Verdickungsmittel und Stabilisator weist es ausgezeichnete Verdickungs-, Wasserbindungs-, Schaumbildungs- und Emulgiereigenschaften auf und findet breite Anwendung in Milchprodukten, Fleischwaren, Backwaren sowie weiteren Bereichen der Lebensmittelindustrie.

Produktinformation

Form	Weiße bis blassgelbe Mikropartikel oder Pulver
CAS-Nummer	9005-46-3