

Fungale Hemicellulase-Enzym für Mehl

Cat. No. FLO-1302

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Eine pilzliche Hemicellulase-Enzymzubereitung, die von einem ausgewählten Stamm der Aspergillus-Arten produziert wird.

Anwendungen

Dieses Ergebnis führt zu einer verbesserten Entwicklung und Erweiterbarkeit von Gluten, das durch diese Enzyme produziert wird, und verbessert die Qualität und den Geschmack von Mehl. Es wird speziell als Zutat zur Verbesserung von Mehl verwendet.

Synonyme

Hemicellulase; Fungi-Hemicellulase-Enzym; für Mehl; Hemicellulase-Enzym; Entwicklung und Dehnbarkeit von Gluten; Gluten; Fungi-Hemicellulase-Enzym für Mehl; FLO-1302

Produktinformation

Herkunft

Aspergillus-Arten

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

CAS-Nummer

9025-56-3

Verwendung und Verpackung

Verpackung

25 kg/Papierfass (Pulverform), 30 kg/Polyesterfass (Flüssigform) oder gemäß Kundenanforderung.