

Bakterielle Hemicellulase-Enzym für Mehl

Cat. No. FLO-1303

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Eine bakterielle Hemicellulase-Enzymzubereitung, die von einem ausgewählten Stamm der Bacillus-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; Bakterielle Hemicellulase-Enzym; für Mehl; Hemicellulase-Enzym; Entwicklung und Dehnbarkeit des Gluten-Enzyms; Gluten; Mehl; Bakterielle Hemicellulase-Enzym für Mehl; FLO-1303

Produktinformation

Herkunft

Bacillus-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.