Creative Enzymes®

Lösliche Soja-Polysaccharide (SSPS), formuliert

Cat. No. NATE-1236

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	SSPS hat eine stärkere Stabilität in Milchgetränken im Vergleich zu Pektin. Aufgrund der Eigenschaften erfrischend, keine Schlämme, Mundgefühl, kein Sediment, gute Stabilität, keine Wasserabscheidung, guter Geschmack und Aroma wird SSPS in Laktobacillus-fermentierten Getränken, klaren und erfrischenden Getränken mit niedrigem Proteinanteil, Saftgetränken, funktionellen diätetischen Fasergetränken, Gesundheits-Saft-Essig usw. angewendet.
Anwendungen	Verwendet für erfrischende Getränke
Synonyme	Wasserlösliches Sojabohnen-Polysaccharid; Lösliches Sojabohnen-Polysaccharid; SSPS

Produktinformation

Herkunft	Sojabohne
Aussehen	Weißes oder leicht gelbes Pulver
pH-Stabilität	5,5±1,0