Creative Enzymes®

Lösliche Soja-Polysaccharide (SSPS), Fermentiert

Cat. No. NATE-1284

Lot. No. (See product label)

Einleitung

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

Produktinformation

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