

Protease zum Backen

Cat. No. BAK-1723

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Ein Proteaseenzym, das zur Herstellung von Lebensmittel-Protein-Hydrolysaten mit reduzierter Viskosität, verbesserter Löslichkeit, Geschmack, ernährungsphysiologischen und emulgierenden Eigenschaften verwendet wird.

Anwendungen

Für Kekse und Cracker

Synonyme

Protease zum Backen; granulierendes Proteaseenzym; Für Kekse und Cracker; BAK-1723

Produktinformation

Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

Verwendung und Verpackung

Verpackung

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