Creative Enzymes®

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).