Creative Enzymes®

Invertase für Süßwaren

Cat. No. BAK-1729

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Ein Enzym, das in der Lage ist, Saccharose in Glukose und Fruktose zu hydrolysieren. Typischerweise verwendet in der Herstellung von Süßwaren, Nahrungsergänzungsmitteln und anderen lebensmittelgerechten Anwendungen.
Anwendungen	Backen, Ernährung, Nahrungsergänzungsmittel, Lebensmittel & Getränke
Synonyme	Invertase; Invertase für Süßwaren; Backenzyme; BAK-1729

Produktinformation

Aussehen	Pulver oder Flüssigkeit
CAS-Nummer	9001-57-4

Verwendung und Verpackung

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