

## Neutral/alkalische Protease für Fleischproteine

Cat. No. PRO-1823

Lot. No. (See product label)

### Einleitung

#### Beschreibung

Konzentrierte neutrale - alkalische pH-Proteaseenzym, das verwendet wird, um Protein in kleinere Polypeptide und freie Aminosäuren zu hydrolysieren. Es wird oft mit einer neutralen bis sauren pH-Protease kombiniert, um eine vollständigere Verarbeitung zu erreichen.

#### Anwendungen

Fleisch- und Fischproteine

### Produktinformation

#### Aussehen

Pulver oder Flüssigkeit

### Verwendung und Verpackung

#### Verpackung

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