Creative Enzymes®

Maisprotein

Cat. No. EXTC-151

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Maisproteinpulver ist ein Nebenprodukt der pharmazeutischen Industrie, das aus Maisstärke, Alkohol oder der Weinindustrie gewonnen wird. Es ist reich an Nährstoffen und hat einen besonderen Geschmack und eine besondere Farbe. Maisproteinpulver ist das Hauptnebenprodukt der Nassmaismahlverarbeitungstechnologie von Maisstärke.
Anwendungen	Getränke, Gesundheitsprodukte.

Produktinformation

Aussehen	Gelbes oder hellgelbes Pulver
Funktion	Es ist die Abschlussklasse der Verarbeitung von Fisch- und Geflügelfutter, die zur Verringerung des krankheitsresistenten Effekts beigetragen hat. Es ist die Tierhaltung und Futtermittelindustrie von Rohstoffen und Futtermittelzusätzen. Maisproteinpulver kann zur Herstellung von Aminosäuren, zur Extraktion von Maisgelbpigmenten, zur Herstellung von funktionellen Peptiden, von Lebensmittelinhaltsstoffen wie Protein-Schaumpulver usw. verwendet werden. Um den Wärmeverbrauch des Viehs zu reduzieren und Hitzestress zu verlangsamen.