

产品品名:	谷氨酰胺转氨酶
英文名:	Transglutaminase
CAS NO.:	80146-85-6
H.S CODE:	3507909090
外观性状:	白色粉末
级别	食品级
用途:	用于各种肉类粘合重组、改善奶制品结构及 TG 制品复配
原料:	谷氨酰胺转氨酶、麦芽糊精、磷酸盐、淀粉
使用方法	添加量 0.1%-0.2%，和蛋白等品质改良剂一起添加，40 度、反应 20-30min
报价基 本资料:	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 包装：20 袋/箱，1kg/袋</li> <li>● 最小起订量：不限</li> <li>● 是否商检：是</li> <li>● 退税：13%</li> <li>● 交货期：生产时间 7 天，商检需 2 天</li> <li>● 保质期：12 个月</li> </ul>
注意	可根据需求定制各种酶活
 	