Creative Enzymes®

シナピアルバ L. P.E

Cat. No. EXTC-219

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	マスタードシードは、さまざまなマスタード植物の小さな種子です。マスタードシードの直径は約2mmで、色は黄白色から□色まであります。マスタードシードは、多くの地域の料理において重要なスパイスです。しばしば「ニュータの目」と呼ばれます。 ホワイトマスタードシードエキスパウダーは、□い（砂質）、中程度の（壌土）および重い（粘土）土壌に適しており、排水の良い土壌を好みます。適切なpH：酸性、中性および塩基性（アルカリ性）土壌。ホワイトマスタードシードエキスパウダーは、半日陰（□い森林）または日陰なしで成長できます。湿った土壌を好みます。 ホワイトマスタードシードエキスパウダーは、最大35%の半乾燥油を含んでいます。ホワイトマスタードシードエキスパウダーは、潤滑剤や照明などに使用されます。ホワイトマスタードシードエキスパウダーは、□肥作物として栽培できます。ホワイトマスタードシードエキスパウダーは非常に成長が早く、種子からわずか数週間で良いバルクを生産しますが、根が浅いため乾燥期間にはあまりうまく育ちません。また、ホワイトマスタードシードエキスパウダーは、クラブルートなどのキャベツ科のすべての病気にかかりやすいため、これが問題になる可能性がある場合は避けるのが最良です。
用途	(1) 医□品化学原料および栄養補助食品成分、 (2) 殺虫剤および植物成長調整剤材料、 (3) 獣医用APIおよび飼料添加物原料
別名	マスタードシードエキス; シナピス・アルバ種子; ホワイトマスタードシード; マスタードシード; セメン・ブラッシカエ

製品情報

由来	マスタードシード
外□	茶色の黄色い粉
純度	5:1 10:1 20:1
機能	1. マスタードシードエキスは優れた抗酸化物質です。 2. マスタードシードはセレンとマグネシウムが豊富です。セレンは喘息の重症度を□減し、リウマチ性関節炎のいくつかの症状を減少させ、癌の予防に役立ちます。 3. 浸したマスタードシードを定期的に食べることで、消化管の癌や大腸癌のリスクが減少します。 4. マスタードシードp.eは唾液分泌を最大8倍まで□加させることで食欲を刺激します。 5. マスタードシードエキスは下剤、消化促進、循環刺激の特性も持っています。古代からマスタードは下剤として使用されています。 6. マスタードシードp.eは、事故による中毒の場合に嘔吐を引き起こすために使用されます。マスタードオイルは抗菌性および抗真菌性の特性を持っています。

保管・発送情報

保存方法	涼しく乾燥した場所に保管してください。強い光や熱から遠ざけてください。
安定性	適切に保管された場合、2年間