Creative Enzymes®

バチルス・コアグランス凍結乾燥粉末

Cat. No. PRBT-001

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	バチルス・コアグランスの凍結乾燥粉末は、バチルス属に属する乳酸形成細菌種です。この生物は、1915年にアイオワ農業実験所のB.W.ハマーによって、アイオワのコンデンサリーによってパックされた蒸発乳の凝固の発生原因としてバチルス・コアグランスとして初めて分離され、記述されました。
用途	• 栄養補助食品 - カプセル、粉末、錠剤; • 食品 - バー、粉末飲料。
別名	バチルス・コアグランス凍結乾燥粉末; バチルス・コアグランス

製品情報

外□	白から淡黄色の、自由に流れる粉末
純度	>90%
活性	• 1000億CFU/g; • オーバージ提供。

保管・発送情報

保存方法	処理されるまで、元の密封されたパッケージで冷□（4 °C）または冷凍温度（-18 °C）での保管を推□します。
安定性	24ヶ月