Creative Enzymes®

ラクトバチルス・ブルガリクス凍結乾燥粉末

Cat. No. PRBT-009

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	Lactobacillus bulgaricus PLUSは、XOSとスタキオースをプロバイオティクスパウダーと混合したもので、カプセルやサシェを直接作ることができます。Lactobacillus bulgaricusは典型的なヨーグルト発酵培養物で、通常はStreptococcus thermophilusと混ざり合ってヨーグルト内で成長し、強い酸性能力を保持します。また、LB42のような一部の株はバクテリオシンを生成し、これはin vitroで望ましくないバクテリアを殺すことが示されており、プロバイオティクス株として知られています。
用途	• 栄養補助食品 - カプセル、粉末、錠剤、顆粒; • 食品 - バー、粉末飲料。
別名	中国 ラクトバチルス・ブルガリクス 凍結乾燥粉末; ラクトバチルス・ブルガリクス

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	• 50億 (5.00E+10) CFU/gm; • 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