Creative Enzymes®

ラクトバチルス・アシドフィルス凍結乾燥粉末

Cat. No. PRBT-012

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	L. アシドフィルスを使用した発酵乳製品には、ヨーグルトやいくつかの種類のチーズが含まれています。甘いアシドフィルスミルクは、乳糖不耐症や消化不良に悩む人々によって消費されます。消化不良は、酵素が腸内の乳糖を分解できないときに発生します。乳糖を消化できないと、不快感、けいれん、下痢が生じます。一部の細菌は、β-ガラクトシダーゼを提供することによって乳糖の消化を改善することが示されていますが、いくつかのL. アシドフィルス株は乳糖の消化不良の症状や指標の改善に関連しています。L. アシドフィルス LA85はヨーグルトから分離されました。これは、食品や飼料の栄養補助食品として広く使用されています。L. アシドフィルス LA85は腸内の細菌の□殖を抑制し、乳糖の吸収を高め、腸内フローラのバランスを整えることができます。これは、培養濃縮物として、またはさまざまな賦形剤を含む複数株のカスタムブレンドの一部として入手可能です。
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	ラクトバチルス・アシドフィルス凍結乾燥粉末; ラクトバチルス・アシドフィルス

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	• 2000億 (2.00E+11) 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