Creative Enzymes®

ラクトバチルス・ブレビス凍結乾燥粉末

Cat. No. PRBT-013

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	Lactobacillus brevis Lactobacillus brevisは、グラム陽性の棒状の乳酸菌の一種です。約16種類の異なる株があります。発酵食品や通常の微生物叢など、さまざまな環境で見られます。L.brevisは、ザワークラウトやピクルスなどの食品に含まれています。また、ビールの腐敗の最も一般的な原因の一つでもあります。摂取することで人間の免疫機能が改善されることが示されており、何度も特許が取得されています。通常の腸内微生物叢のL.brevisは、人間の腸、膣、便に見られます。L. brevisは、ティビコスグレイン（別名水ケフィアグレイン）に見られる主要な乳酸菌の一種であり、グレインを形成する多糖類（デキストラン）の生成に関与する種として特定されています。L. brevisの主要な代謝産物には乳酸とエタノールが含まれます。L. brevisおよびL. hilgardiiの株は、生物由来のアミンであるチラミンとフェニルエチルアミンを生成することが確認されています。
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	ラクトバチルス・ブレビス凍結乾燥粉末; ラクトバチルス・ブレビス

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	• 3000億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