Creative Enzymes®

# ラクトバチルス・カゼイ凍結乾燥粉末

*Cat. No. PRBT-014*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | Lactobacillus Casei LC89はヨーグルトから分離されました。これは、胃や腸内で有害な細菌の成長を防ぐために必要な「善玉菌」のバランスを維持するのに役立ちます。また、糖尿病を抑制する機能もあります。そして、感染を引き起こし、個人の健康に有害なさまざまな種類の有害細菌の成長を制限することによって、人間の体を病気や疾患から守るのに役立つ細菌の一種です。 |
| *用途* | ラクトバチルス・カゼイは、人間のプロバイオティクス（健康を促進する生きた文化）としての□用、乳発酵のための酸生成スターター文化として、特定のバクテリア熟成チーズの風味発展の強化と加速のためのスペシャリティ文化としての用途があります。 |
| *別名* | スターKコーシャ認証のラクトバチルス・カゼイ; ラクトバチルス・カゼイ |

## *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 (3.00E+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 |