Creative Enzymes®

ラクトバチルス・デルブリュッキイ亜種・ブルガリクス

Cat. No. PRBT-017

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricusは、ヨーグルトを作るためのスターターとして一般的にStreptococcus thermophilusと一緒に使用されます。 特性: 1. Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus; 2. L. D. Bulgaricusはアセトアルデヒドを生成します; 3. Lactobacillus Bulgaricusの温度範□。
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・デルブリュッキイ亜種・ブルガリクス; ラクトバチルス・デルブリュッキイ

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	• 500億 (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