

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*の温度範囲。

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

外観

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蔵 (4 °C) または冷凍温度 (-18 °C) での保管を推奨します。

安定性

24ヶ月