

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

〇明 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 - パー、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

外形 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