Creative Enzymes®

ラクトバチルス・プランタルム フリーズドライパウダー

Cat. No. PRBT-022

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	Lactobacillus plantarum Lp90は発酵植物から分離されました。これは、柔らかい便、下痢の発生回数の減少、下痢の期間の短縮、疝痛や不機嫌の発生回数の減少など、消化器系の健康に良いです。人間の体重を減少させ、肥□をコントロールするのに役立ちます。また、特定の免疫□答を改善し、免疫調節に影響を与える可能性もあります。
用途	食品発酵に一般的に使用されます。Lactobacillus plantarumを含む食品の例には、ヨーグルト、チーズ、ピクルス、キムチ、ザワークラウトがあります。
別名	ラクトバチルス・プランタルム凍結乾燥粉末; ラクトバチルス・プランタルム

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	• 4000億 (4.00E+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