Creative Enzymes®

ラクトコッカス・ラクティス凍結乾燥粉末

Cat. No. PRBT-026

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	L. lactis LLa61はヨーグルトから分離されました。L.lactis LLa61は、バターミルクやチーズなどの乳製品の製造において非常に重要です。L. lactis ssp. lactisが牛乳に加えられると、細菌は酵素を使用して乳糖からエネルギー分子（ATP）を生成します。ATPエネルギー生成の副産物は乳酸です。 L.lactis LL162株は、28°Cの低温で成長するヨーグルト発酵株であり、8時間の発酵後に風味物質を生成し、ヨーグルトのクリーミーな風味を強化することができます。また、L.lactisはニシンを生成し、ヨーグルト内の細菌汚染物質を抑制します。この株は室温でのプロバイオティクス株として高い安定性を持っています。
別名	ヨーグルトの健康効果におけるラクトコッカス・ラクティスの凍結乾燥粉末；ラクトコッカス・ラクティス

製品情報

外□	白から淡黄色の、自由に流れる粉末
純度	>90%

保管・発送情報

安定性	24ヶ月