Creative Enzymes®

サッカロマイセス・ブラウディ粉

Cat. No. PRBT-040

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	サッカロマイセス・ボウラルディ（Saccharomyces boulardii）は、1923年にフランスの科学者アンリ・ボウラルドによってライチとマンゴスチンの果実から初めて分離された熱帯酵母の一種です。初期の報告では、明確な分類学的、代謝的、遺伝的特性が記述されていましたが、S. boulardiiはS. cerevisiaeの株であり、99%以上のゲノム関連性を共有しており、同義語としてS. cerevisiae var boulardiiが与えられています。 S. boulardiiは、時々プロバイオティクスとして使用され、有益な微生物を大腸と小腸に導入し、病原体に□する保護を与える目的があります。37 °C（98.6 °F）で成長します。

製品情報

形態	白から淡黄色の、自由に流れる粉末
活性	20億CFU/g

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。