Creative Enzymes®

オレガノ葉エキス粉末

Cat. No. EXTZ-110

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	オレガノは、シソ科 Lamiaceae の開花植物の一種です。香り高く、温かみがあり、わずかに苦味のある特性で知られています。このスパイスに含まれる揮発性油には、チモールとカルバクロールがあり、どちらも抑制効果があることが示されています。さらに、オレガノには、チモールやロスマリン酸を含む多くのフィトニュートリエントが含まれており、これらも強力な抗酸化物質として機能することが示されています。 オレガノ葉エキスは、オレガノ葉の4:1エキスであり、抗菌および抗酸化特性を持ち、飼料添加物、天然抗生物質、天然保存料、または食品の調味料やスパイスとしてよく使用されます。

製品情報

形態	粉末
活性	抽出比率 4:1 またはその他