Creative Enzymes®

アップルポリフェノール

Cat. No. CEFX-087

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	アップルポリフェノールは、リンゴに含まれるポリフェノールの総称であり、ポリフェノールは果物や野菜に広く存在しています。アップルポリフェノールの含有量は成熟度によって異なり、未熟な果実のポリフェノール含有量は成熟した果実の10倍です。そのため、アップルポリフェノールを抽出するには未熟な果実を使用するのが適切です。 アップルポリフェノールにはクロロゲン酸、カテキン、エピカテキン、リンゴ濃縮タンニン、根グリコシド、リゾフォリン、アントシアニンなどが含まれています。その中で、リンゴ濃縮タンニンは総ポリフェノール含有量の約半分を占めています。この製品はリンゴジュースを原料として採用し、特別な技術による抽出で精製されています。

製品情報

由来	アップル
形態	粉末
純度	70%以上

保管・発送情報

保存方法	直射日光を避けて、適切な保管状況で2年間保管されます。