Creative Enzymes®

小麦ペプチド

Cat. No. CEFP-016

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	小麦ペプチドは、小麦タンパク質のプロテアーゼ加水分解によって得られる小さな分子の機能性アミノ酸ペプチドです。17種類のアミノ酸が豊富に含まれており、その中でもグルタミンの含有量は他の既知のペプチドよりもはるかに高く、最大20%に達します。 抗酸化作用：小麦ペプチドはフリーラジカルを除去し、細胞を酸化的損傷から保護します。 免疫調整：免疫系の機能を強化し、病気を防ぐのに役立ちます。 抗疲労：小麦ペプチドは疲労感の□減に役立つ可能性があります。
用途	食品業界では、小麦ペプチドは、タンパク質ベースの飲料、ミルクパウダー、パスタ製品、フレーバー食品の製造に使用されています。さらに、小麦ペプチドを化粧品に加えることで、製品の質感が向上し、保湿、細胞の栄養供給、肌の修復に役立つ可能性があります。

製品情報

由来	小麦
外□	オフホワイトの粉
分子量	<1000 Da
純度	99%
溶解度	水溶性

使用法とパッケージング

包装	1kg、5kg、10kg アルミ箔真空バッグ；または 20kg、25kg ファイバードラム

保管・発送情報

保存方法	涼しく、通気性があり、乾燥した場所に保管し、直射日光を避けてください。