

大豆ペプチド

Cat. No. CEFP-018

Lot. No. (See product label)

はじめに

大豆は高品質な植物性タンパク質の潜在的な資源です。多くの生物活性アミノ酸配列が豊富に含まれています。プロテアーゼ加水分解を通じて、活性ペプチドが放出されることがあります。大豆ペプチドは、抗酸化、抗疲労、低脂質効果など、さまざまな生理機能を持っています。これらは相対分子量が小さい小分子ペプチドの一種で、血流に容易に入り込み、体に良い影響を与えることができます。さらに、大豆は食品、医療、化学産業の分野で広く使用されており、広範な用途の見込みがあります。

製品情報

由来	大豆
外形	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 アルミ箔真空袋; 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。
------	-------------------------------------