Creative Enzymes®

ビターメロンペプチド

Cat. No. CEFP-022

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ビターメロンペプチドは、ビターメロンから抽出された生理活性ペプチドです。これは、ビターメロンのタンパク質の加水分解または酵素的加水分解によって生成される小さな分子のペプチド鎖です。ビターメロンペプチドは、血糖値の低下、血中脂質の調整、抗酸化作用、抗炎症作用、抗菌作用など、さまざまな生理的および健康上の利点があると考えられています。
用途	苦瓜ペプチドの□用は主に以下の側面に焦点を当てています： 血糖値の低下と血中脂質の調整：苦瓜ペプチドは、血糖値を下げることや血中脂質を調整することを目的とした製品に広く使用されています。これは、自然な血糖調整剤および脂質低下剤として機能します。 抗酸化作用および抗炎症作用：苦瓜ペプチドは、特定の抗酸化作用および抗炎症作用を示し、炎症性疾患の予防や緩和、細胞をフリーラジカルの損傷から保護するのに役立ちます。 抗菌効果：苦瓜ペプチドは、特定の細菌感染を予防および治療するための抗菌製品にも使用されており、一定の抗菌効果を示しています。 健康補助食品および機能性食品：苦瓜ペプチドは、栄養価や健康効果を高めるために健康補助食品や機能性食品に添加されており、苦瓜ペプチド栄養補助食品や飲料などがあります。

製品情報

由来	ゴーヤ
外□	オフホワイトの粉
分子量	<1000 Da
純度	99%
安定化剤	適切な保管条件下で、製造日から24ヶ月。

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。