

果物と野菜の酵素発酵のためのプロバイオティクスブレンド

Cat. No. PRBT-112

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明

L. プランタルム、L. ラムノーサス、L. アシドフィルス、L. カゼイ、B. ラクティスのプロバイオティクスブレンド。

用途

L. プランタルムのプロバイオティクスブレンドは、主に果物や野菜のジュースの発酵に使用され、そこで多くのアミノ酸、ビタミン、酵素、香り成分が特定の細菌の発酵を通じて生成されます。代謝を通じて、修飾された特別な細菌は細胞外多糖を生成し、これには□粘、安定化、乳化、保湿効果があり、果物や野菜の風味や味を豊かにすることができます。この製品は保存料の添加を減少させることができます。人間の体にとって健康的で安全な製品となります。

製品情報

外□

白から淡い黄色の粉

比活性

100億CFU/g

使用法とパッケージング

包装

1kg/袋

保管・発送情報

保存方法

元の密封パッケージのまま、光を避けて冷凍温度 (-18 °C) またはそれ以下の保管を推□します。