Creative Enzymes®

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、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）またはそれ以下での保管を推□します。