Creative Enzymes®

ジャックフルーツペプチド

Cat. No. CEFP-033

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ジャックフルーツペプチド ジャックフルーツは、糖分、タンパク質、Bビタミン（B1、B2、B6）、ビタミンC、ミネラルおよびその他の微量元素が豊富な熱帯果物であり、体の正常な生理機能を維持する上で積極的な役割を果たします。 ジャックフルーツペプチドは、ジャックフルーツを原料として使用し、バイオ酵素技術を利用してその高分子タンパク質を小さな分子ペプチドに分解し、人間の体に容易に吸収されるようにすることで、機能性食品により良く□用できるようにしています。 製品特性: 心地よい味 小分子量 栄養の豊富さ 高い熱および酸の安定性
用途	ジャックフルーツペプチドは多□な生物活性と優れた機能特性を持ち、食品、化粧品、医療の分野で広範な□用の見込みがあります。 食品分野では、栄養補助食品、免疫□強剤、テクスチャー改善剤として広く使用されています。 化粧品分野では、抗老化、保湿、美白、修復機能が人気です。 医□品分野では、抗酸化、抗炎症、血□低下、腸の健康、抗癌において重要な□用を示しています。

製品情報

由来	ジャックフルーツ
外□	淡い黄色から薄茶色

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

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。