Creative Enzymes®

アルファアミラーゼ阻害剤タンパク質（食品グレード）

Cat. No. CEFX-334

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	白い腎豆から抽出されたα-アミラーゼ阻害タンパク質は、アミラーゼ活性を阻害する糖タンパク質です。白い腎豆のαアミラーゼ阻害タンパク質は、人体内のα-アミラーゼに結合し、ポリマーを形成します。これにより、α-アミラーゼの空間構造が不可逆的に□化し、無活性化します。このようにして、白い腎豆のアミラーゼ阻害タンパク質は、α-アミラーゼに□する阻害効果を実現します。 私たちは、高地の白い腎豆からα-アミラーゼ阻害タンパク質を抽出するために特許取得□みのプロセスを使用しています。良好な分散性、水溶性、流動性を持ち、強い適□性と高い活性があります。
用途	体内のアミラーゼの活動を制限することにより、α-アミラーゼ阻害タンパク質は、でんぷん質の食品がグリコーゲンに□換されるのを効果的に減少させ、□延させることで、でんぷんのカロリー吸収を減少させます。これにより、食事習慣を□えたり、他の栄養素の吸収に影響を与えることなく、体重管理や血糖管理をサポートすることができます。

製品情報

由来	ホワイトキドニービーン
外□	オフホワイトから淡い黄色の均一な粉末
比活性	≥ 1000U/g

使用法とパッケージング

包装	2 kg/袋

保管・発送情報

保存方法	製品は、製造日から少なくとも24ヶ月間、通常の温度で乾燥した閉じられた環境下で密封容器に保管することができます。