Creative Enzymes®

イーストプロテインパウダー

Cat. No. CEFX-456

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	酵母タンパク質は、□異や遺伝子組み換えを行っていない自然の野生サッカロミセス・セレビジエ株から作られた、タンパク質含有量が80%以上の微生物タンパク質です。バクテリアは発酵と培養を通じて得られ、核酸、細胞壁およびその他の成分は除去されます。 80%の高品質な完全タンパク質に加えて、食物繊維（約6%）が豊富で、ナトリウムが低く（80-300mg/100g）、砂糖ゼロ、トランス脂肪ゼロ、コレステロールゼロ、分岐鎖アミノ酸が豊富で、筋肉の回復と成長を促進するのに役立ちます。
用途	スポーツ栄養：プロテインシェイク、プロテインバー、シリアルバー、プロテインドリンクなど。 乳製品：ヨーグルト、アイスクリーム、チーズなど。 健康的なおやつ：クッキー、全粒粉パン、ポテトチップス、ミルクタブレット、コーヒー、ゼリーなど。 高齢者向け栄養：プロテインパウダーなど。
別名	酵母タンパク質; サッカロマイセス・セレビシエ

製品情報

外□	薄い黄色から濃い黄色
純度	タンパク質含量>80%
機能	筋肉量と運動能力を向上させる 酵母タンパク質は、成人の筋肉量と筋力を大幅に□加させ、運動能力を向上させることができます。 筋肉の成長を促進し、筋肉の減少を改善する 酵母タンパク質は、骨格筋量、筋力、機能を大幅に改善し、□行速度を向上させることができます。

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	涼しく乾燥した光を遮る場所に保管してください。毒性および危険物と一緒に保管することは避けてください。未開封の状態で、記載された条件下で保管した場合、賞味期限は24ヶ月未□であってはなりません。