

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

説明 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

外形 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。