Creative Enzymes®

セレン強化酵母粉

Cat. No. CEFX-457

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	セレン強化酵母は、無機セレンを有機セレンに□換するバイオコンバージョン技術を使用した製品です。これは、酵母細胞内にセレノメチオニンとセレノシステインの形で存在します。高い吸収率と利用率、高い安全性の特性を持っています。セレン栄養強化の最良の源です。
用途	以下の食品で食品栄養強化剤として使用され、登□された健康食品や登□□みの健康食品の原料としても使用できます。
別名	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	セレン含有量 > 2000 ppm

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。