Creative Enzymes®

クロム強化酵母粉

Cat. No. CEFX-458

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	クロム強化酵母は、無機クロムを有機クロムに□換し、酵母細胞に濃縮するためにバイオコンバージョン技術を使用した製品です。高い吸収率と利用率、高い安全性という特性があります。
用途	血糖指数の低下 被験者にはクロム強化酵母パンが与えられ、その結果、クロム強化酵母はパンに□する食後の血糖反□が□やかであり、血糖指数を下げるのに役立つことが示されました。 インスリン抵抗性の改善 被験者にクロム強化酵母が与えられた後、血糖値とグリコシル化ヘモグロビン濃度が減少したことが示され、これはおそらくインスリン抵抗性の改善によって達成されたものでしょう。 血中脂質の低下 2型糖尿病患者にクロム強化酵母を4回（各8週間）与えた後の結果は、クロム強化酵母がクロムトリクロリドよりも血糖値と血中脂質の改善に□してより□著な効果を持つことを示しました。
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	クロム含有量 > 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	光を遮断した涼しく乾燥した場所に保管してください。毒性および危険物質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。