Creative Enzymes®

# 亜鉛強化酵母粉

*Cat. No. CEFX-459*

*Lot. No.* (See product label)

## *はじめに*

| | |
|---|---|
| *□明* | 無機亜鉛は酵母培養プロセス中に添加されます。酵母は成長過程で亜鉛を吸収し、□換するため、亜鉛は酵母体内のタンパク質や多糖類と有機的に結合し、無機亜鉛が人体に与える毒性の副作用や胃腸の刺激を排除します。これにより、亜鉛は人体によって効率的かつ安全に利用されることが可能になります。 |
| *用途* | 亜鉛強化酵母粉は、乳製品、ビスケット、飲料、ジュース、小麦粉などを含むがこれに限定されない食品の亜鉛含量を□加させるために使用できます。さらに、亜鉛強化酵母粉は、健康食品においても高品質な亜鉛源として使用することができます。 |
| *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* | 亜鉛含有量 > 20000 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。 |