Creative Enzymes®

酵母ポストバイオティクス

Cat. No. PSBT-010

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	酵母のポストバイオティクスは、サッカロミセス・ボウラルディを培養することによって生成される発酵産物です。これらは完全なサッカロミセス・ボウラルディ細胞と代謝物を含み、複数の生理活性を持っています。さらに、ポリフェノール、食物繊維、Bビタミンなどの栄養素も含まれています。
用途	食品原料として、濃縮シロップ、粉末、発泡錠などの調製品、常温飲料、即飲用、□口液体などの飲料、ソフトキャンディなどの健康的なおやつなど、さまざまな種類の食品に添加することができます。
別名	サッカロマイセス・ブラウディー

製品情報

由来	サッカロマイセス・ブラウディー
外□	粉末

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	涼しい場所に保管し、直射日光を避けてください。