Creative Enzymes®

発酵栄養のための酵母エキス

Cat. No. EXTZ-642

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	イーストエキスは、新鮮なイーストを原料として使用し、酵素分解による自己分解を□て得られる黄色い粉末であり、その後、分離、濾過、濃縮、乾燥が行われます。イーストエキスは、タンパク質、アミノ酸、ペプチド、ヌクレオチド、Bビタミン、成長因子、微量元素などの栄養素が豊富に含まれています。これらの栄養素はバランスの取れた割合で存在し、微生物の発酵と培養に□して包括的でバランスの取れた栄養を提供します。

製品情報

形態	粉末