Creative Enzymes®

酵素処理ローヤルゼリー粉末

Cat. No. EXTZ-798

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	本製品は、新鮮なローヤルゼリーを原料とし、標的酵素加水分解を施した後、低温凍結乾燥により製造されています。酵素処理により、ローヤルゼリー中の高分子タンパク質を低分子ペプチドおよび遊離アミノ酸へ分解し、水溶性およびヒトにおける吸収性（バイオアベイラビリティ）を大幅に向上させるとともに、10-HDA等の主要有効成分を十分に保持します。高いバイオアベイラビリティと安定性を有する高度加工ローヤルゼリー製品であり、栄養補助食品、機能性食品、ならびにペット栄養用途に広く使用されています。
用途	食品

製品情報

形態	粉末
溶解度	水溶性