Creative Enzymes®

ラクトバチルス／豆乳発酵ろ過液

Cat. No. CEGZ-50237

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ラクトバチルス／豆乳発酵ろ過液は、豆乳を乳酸菌により発酵させた後、ろ過して得られる化粧品用発酵原料である。無色～淡黄色の透明液で、ビタミン、タンパク質および活性代謝産物を豊富に含有し、総糖含量は0.1%以上とする。
用途	スキンケア製剤において、鎮静・修復およびマイクロバイオームバランス調整を目的とする有効成分として使用し、推□配合量は0.5～10%で、低温下で添加してください。
別名	ラクトバチルス／豆乳発酵ろ過液

製品情報

外□	無色～淡黄色の澄明な液体
形態	液体
***CAS*登□番号**	N/A
純度	総糖含量：0.1%以上
備考	研究開発用途にのみ使用してください。

保管・発送情報

保存方法	室温で遮光し、密閉容器に保管すること。有効期間：24か月。