Creative Enzymes®

クロレラ発酵物

Cat. No. CEGZ-50239

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	クロレラ発酵物は、天然由来のクロレラを発酵させて得られる化粧品用発酵原料です。淡黄色□黄色の液状で、クロレラ・グロース・ファクター（CGF）、アミノ酸、ポリフェノール、フラボノイドを含有し、皮膚バリア機能の修復をサポートするとともに、フリーラジカルの捕捉に寄与します。
用途	スキンケア製剤において、鎮静作用および抗酸化作用を有する有効成分として使用され、推□配合量は0.5～100%です。乳化工程の前後いずれの段階でも添加可能です。
別名	クロレラ発酵製品；発酵クロレラエキス

製品情報

外□	淡黄色～黄色の液体
形態	液体
***CAS*登□番号**	N/A
純度	該当なし
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	室温の冷暗所にて、密閉容器に入れて保管すること。有効期間：24か月。