

ネイティブチキンコラーゲンタイプII

Cat. No. NATE-1165

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明 鶏胸骨コラーゲンタイプIIの三重螺旋ドメイン。Gnd-HCl抽出、ペプシン消化、塩沈殿、イオン交換クロマトグラフィー、ゲル濾過。

別名 チキンコラーゲンタイプII; コラーゲンタイプII; タイプIIコラーゲン; コラーゲン

製品情報

種 鶏肉

由来 鶏の胸骨

外形 白またはオフホワイトの粉末

保管・発送情報

保存方法 常温で保管し、清潔で乾燥した通気性のある倉庫に保管し、日光と湿気から保護してください。