Creative Enzymes®

ガーリックパウダー

Cat. No. EXTC-101

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	ガーリックパウダーは脱水され、ニンニクの球根から作られています。ガーリックパウダーは独特の香りを持ち、風味成分や調味料として使用できます。さらに、ガーリックパウダーは動物のアミノ酸の香り形成を刺激し、肉や卵の香り成分を□加させ、肉や卵の新鮮さを向上させます。飼料に加えることで、家畜や家禽、魚やエビの病気抵抗能力を改善し、成長を促進することができます。