Creative Enzymes®

紫いもパウダー

Cat. No. EXTC-102

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	紫芋粉は、アントシアニンが豊富な紫芋の根から作られています。紫芋粉は常に赤色食品着色料として使用され、突然□異に□する抵抗、抗酸化作用、肝機能の改善、抗腫瘍、高血糖に□する抵抗などの栄養、□理、健康管理機能を持っています。紫芋粉は、統合されたアルコール飲料、炭酸飲料、ジュース飲料、ゼリー、保存果物、キャンディ、ペストリーなどに適しています。