Creative Enzymes®

Lactobacillus bulgaricus gefriergetrocknetes Pulver

Cat. No. PRBT-009

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lactobacillus bulgaricus PLUS ist eine Mischung aus XOS und Stachyose mit Probiotika-Pulver, die direkt zur Herstellung von Kapseln oder Beuteln verwendet werden kann. Lactobacillus bulgaricus ist eine typische Joghurtfermentationskultur, die normalerweise mit Streptococcus thermophilus vermischt wird, um im Joghurt zu wachsen und eine starke Säurefähigkeit aufrechtzuerhalten. Auch einige Stämme, wie LB42, produzieren Bakteriocine, die gezeigt haben, dass sie unerwünschte Bakterien in vitro abtöten und somit als Probiotika-Stamm fungieren.
Anwendungen	• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten, Granulat; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.
Synonyme	China Lactobacillus bulgaricus gefriergetrocknetes Pulver; Lactobacillus Bulgaricus

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 50 Milliarden (5.00E+10) CFU/gm; • Übermenge bereitgestellt.

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Empfehlen Sie die Lagerung bei Kühlschranktemperatur (4 °C) oder Gefriertemperatur (-18 °C) in der originalen, versiegelten Verpackung bis zur Verarbeitung.
Stabilität	24 Monate