

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