Creative Enzymes®

Lactobacillus acidophilus Gefriertrocknungspulver

Cat. No. PRBT-012

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Es gibt viele fermentierte Milchprodukte, die L. acidophilus verwenden, darunter Joghurt und einige Käsesorten. Süße Acidophilus-Milch wird von Personen konsumiert, die an Laktoseintoleranz oder Malabsorption leiden, die auftritt, wenn Enzyme Laktose im Darm nicht abbauen können. Das Versagen bei der Verdauung von Laktose führt zu Unbehagen, Krämpfen und Durchfall. Einige Bakterien haben sich als vorteilhaft für die Laktoseverdauung erwiesen, indem sie β-Galactosidase bereitstellen, während einige L. acidophilus-Stämme mit einer Verbesserung der Symptome und Indikatoren für Laktoseunverträglichkeit in Verbindung gebracht wurden. L. acidophilus LA85 wurde aus Joghurt isoliert. Es wird häufig als Nahrungsergänzungsmittel für Lebensmittel und Futtermittel verwendet. L. acidophilus LA85 kann das Wachstum von intestinalen Bakterien hemmen, die Laktoseaufnahme verbessern und die intestinale Flora ausbalancieren. Es ist als Kulturkonzentrat oder als Teil einer maßgeschneiderten Mischung mit mehreren Stämmen und einer Vielzahl von Hilfsstoffen erhältlich.
Anwendungen	• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten, Granulat; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.
Synonyme	Lactobacillus acidophilus Gefriertrocknungspulver; Lactobacillus Acidophilus

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 200 Milliarden (2,00E+11) 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