Creative Enzymes®

Lactobacillus brevis gefriergetrocknetes Pulver

Cat. No. PRBT-013

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lactobacillus brevis Lactobacillus brevis ist eine grampositive, stäbchenförmige Art von Milchsäurebakterien. Es gibt ungefähr 16 verschiedene Stämme. Es kann in vielen verschiedenen Umgebungen gefunden werden, wie z.B. in fermentierten Lebensmitteln und als normale Mikrobiota. L.brevis ist in Lebensmitteln wie Sauerkraut und Gurken zu finden. Es ist auch eine der häufigsten Ursachen für Bierverderb. Der Verzehr hat gezeigt, dass er die menschliche Immunfunktion verbessert, und es wurde mehrfach patentiert. Normale Darmmikrobiota L.brevis ist im menschlichen Darm, in der Vagina und im Stuhl zu finden. L. brevis ist eine der Hauptarten von Lactobacillus, die in Tibicos-Körnern (auch bekannt als Wasser-Kefir-Körner) vorkommen, und wurde als die Art identifiziert, die für die Produktion des Polysaccharids (Dextran) verantwortlich ist, das die Körner bildet. Wichtige Metaboliten von L. brevis sind Milchsäure und Ethanol. Stämme von L. brevis und L. hilgardii haben biogene Amine wie Tyramin und Phenylethylamin produziert.
Anwendungen	• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.
Synonyme	Lactobacillus brevis gefriergetrocknetes Pulver; Lactobacillus brevis

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 300 Milliarden CFU/g; • Übermenge bereitgestellt.

Lager- und Versandinformation

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