Creative Enzymes®

Lactobacillus casei gefriergetrocknetes Pulver

Cat. No. PRBT-014

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lactobacillus Casei LC89 wurde aus Joghurt isoliert. Es hilft, ein Gleichgewicht der benötigten 'guten Bakterien' aufrechtzuerhalten, um das Wachstum schädlicher Bakterien im Magen und Darm zu verhindern. Außerdem hat es die Funktion, Diabetes abzuhalten. Es ist eine Art von Bakterien, die den menschlichen Körper vor Krankheiten und Erkrankungen schützt, indem sie das Wachstum verschiedener Arten von schädlichen Bakterien einschränkt, die Infektionen verursachen und der Gesundheit eines Individuums schädlich sein können.
Anwendungen	Lactobacillus casei hat Anwendung als menschliches Probiotikum (gesundheitsfördernde Lebenskultur), als säureproduzierende Starterkulturen für die Milchfermentation und als Spezialkulturen zur Intensivierung und Beschleunigung der Geschmacksentwicklung in bestimmten bakteriengereiften Käsesorten.
Synonyme	Lactobacillus Casei zertifiziert mit Star-K Koscher; Lactobacillus Casei

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 300 Milliarden (3,00E+11) CFU/gm; • Überbestand 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