Creative Enzymes®

Lactobacillus fermentum plus Inulin-Mischung

Cat. No. PRBT-018

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Lactobacillus fermentum PLUS ist eine Mischung aus Inulin und Probiotika-Pulver, die direkt zur Herstellung von Kapseln oder Beuteln verwendet werden kann. Lactobacillus fermentum gehört zur Gattung Lactobacillus. Arten in dieser Gattung werden für eine Vielzahl von Anwendungen verwendet. Zu diesen Anwendungen gehören die Fermentation von Lebensmitteln und Futtermitteln. Es wurde festgestellt, dass einige Stämme von Lactobacillus fermentum natürliche Resistenzen gegen bestimmte Antibiotika und Chemotherapeutika aufweisen. Sie gelten als potenzielle Überträger von Antibiotikaresistenzgenen aus der Umwelt auf Menschen oder Tiere zu Menschen. Lactobacillus fermentum kann auch ein normaler Bewohner des menschlichen Darmtrakts sein, und einige Stämme wurden mit dem Cholesterinstoffwechsel in Verbindung gebracht.
Anwendungen	• Nahrungsergänzungsmittel - Kapseln, Pulver, Tabletten, Granulat; • Lebensmittel - Riegel, Pulvergetränke.
Synonyme	Lactobacillus fermentum plus Inulin-Mischung; Lactobacillus Fermentum

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