Creative Enzymes®

Streptococcus thermophilus Probiotika Pulver

Cat. No. PRBT-029

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Streptococcus thermophilus Probiotika-Pulver haben eine stabile Wachstumsrate bei Kindern aufrechterhalten. Kinder, die S. thermophilus-Ergänzungen erhielten, hatten während eines 6-monatigen Zeitraums ein besseres Wachstum als Kinder, die die Ergänzung nicht erhielten. S. thermophilus baut das Pyruvat in Milchsäure und Acetaldehyd ab, und das Bakterium ist gesund für den Wirt, der es konsumiert und dieses Mikrobiom mit dem Rest seiner inneren Flora kombiniert.
Anwendungen	Streptococcus thermophilus wird normalerweise bei der Herstellung von Milch, Käse und anderen Milchprodukten verwendet.
Synonyme	Streptococcus thermophilus Probiotika-Pulver; Streptococcus Thermophilus

Produktinformation

Aussehen	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Reinheit	>90%
Aktivität	• 300 Milliarden (3.00E+11) CFU/gm • Überangebot bereitgestellt

Lager- und Versandinformation

Stabilität	24 Monate