Creative Enzymes®

Saccharomyces boulardii Pulver

Cat. No. PRBT-040

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Saccharomyces boulardii ist eine tropische Hefespezies, die 1923 von dem französischen Wissenschaftler Henri Boulard aus Lychee- und Mangosteenfrüchten isoliert wurde. Obwohl frühe Berichte unterschiedliche taxonomische, metabolische und genetische Eigenschaften beschrieben, ist S. boulardii ein Stamm von S. cerevisiae, der >99% genomische Verwandtschaft aufweist, was das Synonym S. cerevisiae var boulardii ergibt. S. boulardii wird manchmal als Probiotikum verwendet, um nützliche Mikroben in den großen und kleinen Darm einzuführen und Schutz gegen Krankheitserreger zu bieten. Es wächst bei 37 °C (98,6 °F).

Produktinformation

Form	Weiß bis hellgelb gefärbtes, rieselfähiges Pulver
Aktivität	20 Milliarden CFU/g

Lager- und Versandinformation

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