Creative Enzymes®

Hühnchenkollagen

Cat. No. CEFX-086

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Hühnermarkkollagen ist ein Protein, das natürlich im Knorpel, den Knochen und Geweben von Hühnern vorkommt. Hühnermarkkollagen wird normalerweise aus Knorpel extrahiert und synthetisch in injizierbare Lösungen oder Nahrungsergänzungsmittel umgewandelt. Hühnermarkkollagen ist auch bekannt als Typ II Kollagen oder Kollagen Typ II.
Anwendungen	Hühnermark Typ II Kollagen besteht aus drei spiralförmigen Strängen von Polypeptidketten, eine Struktur, die Kollagen gute Elastizität und Festigkeit verleiht. Es hat ähnliche Eigenschaften wie menschliches Knorpelgewebe und kann die normale Funktion von Gelenken, Knochen, Haut und anderen Geweben aufrechterhalten und wiederherstellen.

Produktinformation

Herkunft	Hühnchen
Form	Pulver
Reinheit	Protein 60%; Mukopolysaccharid 26%

Lager- und Versandinformation

Lagerung	2 Jahre unter guten Lagerbedingungen und fern von direkter Sonneneinstrahlung gelagert