Creative Enzymes®

α-Lactalbumin

Cat. No. CEFX-101

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	α-Lactalbumin ist reich an vielen essentiellen Aminosäuren, insbesondere reich an Histidin und Tryptophan. Es ist hoch biologisch aktiv und kann im Körper mit Calciumionen binden und an der Bildung von Knochen und Zähnen teilnehmen. Darüber hinaus hat α-Lactalbumin antioxidative, immunmodulatorische und antimikrobielle Wirkungen, die dazu beitragen, die Immunfunktion des Körpers zu verbessern.
Anwendungen	α-Lactalbumin wird in der Lebensmittelindustrie häufig zur Herstellung von Milchpulver, Milchprodukten, Ernährungsgetränken und anderen Produkten verwendet. Sein guter Nährwert und seine Funktionalität machen es zu einer wichtigen Zutat in vielen Gesundheitsprodukten und funktionellen Lebensmitteln.

Produktinformation

Form	Pulver
Reinheit	40%; 60%

Lager- und Versandinformation

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