Creative Enzymes®

Weizenpeptid

Cat. No. CEFP-016

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Weizenpeptid ist ein kleines molekulares funktionelles Aminosäurepeptid, das durch Protease-Hydrolyse von Weizenprotein gewonnen wird. Es ist reich an 17 Aminosäuren, wobei der Glutamingehalt viel höher ist als bei anderen bekannten Peptiden, bis zu 20%. Antioxidative Wirkung: Weizenpeptid kann freie Radikale neutralisieren und Zellen vor oxidativem Schaden schützen. Immunmodulation: Stärkt die Funktion des Immunsystems und hilft, Krankheiten abzuwehren. Anti-Ermüdung: Weizenpeptid kann helfen, das Gefühl von Müdigkeit zu reduzieren.
Anwendungen	In der Lebensmittelindustrie werden Weizenpeptide bei der Herstellung von proteinbasierten Getränken, Milchpulver, Teigwaren und aromatisierten Lebensmitteln verwendet. Darüber hinaus kann die Zugabe von Weizenpeptiden zu Kosmetika auch die Textur des Produkts verbessern und dazu dienen, die Haut zu befeuchten, Zellen zu nähren und die Haut zu reparieren.

Produktinformation

Herkunft	Weizen
Aussehen	Off-white Pulver
Molekulargewicht	<1000 Da
Reinheit	99%
Löslichkeit	Wasserlöslich

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg, 5 kg, 10 kg Aluminiumfolie Vakuumbeutel; oder 20 kg, 25 kg Faserfass

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, belüfteten und trockenen Ort lagern, direkte Sonneneinstrahlung vermeiden.