Creative Enzymes®

Schwarzes Sojabohnenpeptid

Cat. No. CEFP-018

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Schwarze Sojabohnen sind eine potenzielle Quelle für hochwertiges pflanzliches Protein. Sie sind reich an vielen biologisch aktiven Aminosäuresequenzen. Durch Protease-Hydrolyse können aktive Peptide freigesetzt werden. Schwarze Sojabohnenpeptide haben eine Vielzahl von physiologischen Funktionen, einschließlich antioxidativer, ermüdungshemmender und hypolipidämischer Effekte. Sie sind eine Klasse von kleinen Molekülpeptiden mit geringen relativen Molekulargewichten, die leicht in den Blutkreislauf gelangen und sich positiv auf den Körper auswirken können. Darüber hinaus werden schwarze Bohnen in den Bereichen Lebensmittel, Medizin und chemische Industrie weit verbreitet eingesetzt und haben eine breite Anwendungsperspektive.

Produktinformation

Herkunft	Schwarze Sojabohne
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.