Creative Enzymes®

Jellyfish-Peptid

Cat. No. CEFP-029

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Jellyfish-Kollagenpeptid, das durch enzymatische Verdauung hergestellt wird, ist eine hocheffiziente Bio-Extraktionstechnologie, die Kollagen aus Quallen extrahiert und durch enzymatische Verdauung kleine Molekülpeptide erzeugt. Diese Methode stellt sicher, dass die extrahierten Kollagenpeptide von hoher Reinheit und Aktivität sind und die natürlichen bioaktiven Komponenten der Quallen erhalten bleiben. Hauptbestandteile. Kleinmolekulares Peptid: Das durch den enzymatischen Prozess hergestellte Quallen-Kollagenpeptid hat ein geringes Molekulargewicht und wird leicht absorbiert. Aminosäuren: reich an Glycin, Prolin, Hydroxyprolin und vielen anderen Aminosäuren, die die Gesundheit von Haut und Gelenken unterstützen. Sp tracelemente: Enthält verschiedene nützliche Spurenelemente, wie Zink, Kupfer usw., um die biologische Aktivität zu steigern.
Anwendungen	Gesundheitszusätze: Werden als Nahrungsergänzungsmittel verwendet, um die Haut- und Gelenkgesundheit zu verbessern und die allgemeine Fitness zu steigern. Lebensmittelzusatzstoffe: Werden in funktionellen Lebensmitteln verwendet, um ihren Nährwert und ihre Gesundheitsfunktionen zu verbessern. Kosmetika: Weit verbreitet in Anti-Aging-, feuchtigkeitsspendenden und regenerierenden Hautpflegeprodukten. Pharmazeutika: Werden als unterstützendes therapeutisches Mittel verwendet, um die Wundheilung und Gewebereparatur zu fördern.

Produktinformation

Aussehen	Off-white Pulver
Molekulargewicht	<500 Da

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1 kg, 5 kg, 10 kg Aluminiumfolie Vakuumbeutel

Lager- und Versandinformation

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