Creative Enzymes®

Soja-Peptid

Cat. No. CEFP-032

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Sojapeptide werden aus nicht-GVO-Sojabohnenisolatprotein oder essbarem Sojabohnenschrot unter Verwendung bio-enzymatischer Technologie hergestellt. Sojapeptid hat eine vollständige Zusammensetzung von essentiellen Aminosäuren und ist ein pflanzliches vollständiges Protein, das ein hochpotenzielles funktionelles Lebensmittelrohmaterial darstellt. Produktmerkmale: Vollständige Aminosäurezusammensetzung, reich an Nährstoffen Kleine Molekulargewichte, leicht absorbierbar Hohe thermische und säurebeständige Stabilität Leicht löslich Kein Sojageruch
Anwendungen	Sojabohnenpeptid hat vielfältige biologische Aktivitäten und gute funktionale Eigenschaften und bietet eine breite Palette an Anwendungsperspektiven in den Bereichen Lebensmittel, Kosmetik und Medizin. Im Lebensmittelbereich wird es häufig als Nahrungsergänzungsmittel, Immunverstärker und Texturverbesserer eingesetzt. Im Bereich der Kosmetik wird es wegen seiner Funktionen zur Bekämpfung von Alterungserscheinungen, Feuchtigkeitsversorgung, Aufhellung und Reparatur geschätzt. Im pharmazeutischen Bereich zeigt es wichtige Anwendungen bei der Blutdrucksenkung, als Antioxidans, entzündungshemmend, für die Darmgesundheit und gegen Krebs.

Produktinformation

Herkunft	Nicht-GVO Sojabohne
Aussehen	Blassgelb bis Hellbraun

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.