Creative Enzymes®

Jackfruchtpeptid

Cat. No. CEFP-033

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Jackfruchtpeptid Jackfrucht ist eine tropische Frucht, die reich an Zuckern, Proteinen, B-Vitaminen (B1, B2, B6), Vitamin C, Mineralien und anderen Spurenelementen ist, die eine positive Rolle bei der Aufrechterhaltung der normalen physiologischen Funktionen des Körpers spielt. Jackfruchtpeptid verwendet Jackfrucht als Rohmaterial und nutzt bio-enzymatische Technologie, um ihre makromolekularen Proteine in kleine Molekülpeptide abzubauen, die vom menschlichen Körper leicht aufgenommen werden können, sodass sie besser in funktionellen Lebensmitteln angewendet werden können. Produkteigenschaften: Angenehmer Geschmack Kleine Molekulargewicht Nährstoffreichtum Hohe Wärme- und Säurestabilität
Anwendungen	Jackfruchtpeptid hat eine Vielzahl von biologischen Aktivitäten und guten funktionalen Eigenschaften und hat vielversprechende Anwendungsperspektiven in den Bereichen Lebensmittel, Kosmetik und Medizin. Im Lebensmittelbereich wird es häufig als Nahrungsergänzungsmittel, Immunverstärker und Texturverbesserer verwendet. Im Bereich der Kosmetik ist es aufgrund seiner Anti-Aging-, feuchtigkeitsspendenden, aufhellenden und reparierenden Funktionen beliebt. Im pharmazeutischen Bereich zeigt es wichtige Anwendungen in den Bereichen Antioxidation, Entzündungshemmung, Blutdrucksenkung, Darmgesundheit und Krebsbekämpfung.

Produktinformation

Herkunft	Jackfrucht
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.