

Walnusspeptid

Cat. No. CEFP-034

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung Das Produkt besteht aus Walnussprotein oder essbarem Walnussmehl und nutzt

bio-enzymatische Technologie, um das große Molekülprotein in kleine

Molekülpeptide abzubauen, die besser in funktionellen Lebensmitteln verwendet werden können. Das Produkt enthält 18 Arten von Aminosäuren, darunter 8 Arten von essentiellen Aminosäuren, und ist reich an Nährstoffen. Produkteigenschaften: Kleine Molekulargewicht Hohe thermische und Säurestabilität Einfach zu lösen

Anwendungen Walnusspeptid kann als Nahrungsergänzungsmittel in Lebensmitteln verwendet

werden, um den Antioxidantien- und Proteingehalt von Lebensmitteln zu erhöhen. In Kosmetika für Anti-Aging, Feuchtigkeitspflege und Hautreparatur. In der Medizin

hat es antioxidative, entzündungshemmende, neuroprotektive und

immunmodulatorische Wirkungen, die helfen, viele Krankheiten zu verhindern und

zu behandeln.

Produktinformation

Aussehen Helles gelbes Pulver

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.

Tel: 1-631-562-8517 1-516-512-3133 **Email:** info@creative-enzymes.com

1/1