Creative Enzymes®

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.