Creative Enzymes®

# Mungbohnenpeptidpulver

*Cat. No. CEFP-050*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

***Beschreibung***

Mungbohnenproteinpeptid wird aus Mungbohnen durch enzymatische Technologie extrahiert und ist reich an hochwertigem Protein und Oligopeptiden. Mungbohnen sind wegen ihrer hitze-reinigenden, entgiftenden und nahrhaften Eigenschaften beliebt. Das Pulver hat eine grüne Farbe mit einem leichten Mungbohnengeruch und ist für die Verwendung in Gesundheitslebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln geeignet. Mungbohnenproteinpeptid ist bekannt für seine immunstärkenden, antioxidativen und stoffwechselanregenden Eigenschaften. Seine reichen Aminosäuren und Pflanzenstoffe unterstützen die Verdauungsgesundheit, erhöhen die Ausdauer und helfen, eine gesunde Haut zu erhalten. Mungbohnenproteinpeptid kann auch helfen, das Körperumfeld zu regulieren und die Immunfunktion zu verbessern.

***Anwendungen***

Mungbohnenproteinpeptid eignet sich für die Verwendung in einer Vielzahl von Gesundheitslebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln. Es ist besonders geeignet für Verbraucher, die die Funktion des Immunsystems stärken, die Hautgesundheit verbessern und das Verdauungssystem unterstützen möchten. Es kann zu Milchshakes, Säften und Gesundheitslebensmitteln hinzugefügt werden.

## *Produktinformation*

***Aussehen***

Pulver

***Molekulargewicht***

<1000 Da

## *Verwendung und Verpackung*

***Verpackung***

1 kg, 5 kg, 10 kg Aluminiumfolie Vakuumbeutel; oder 20 kg, 25 kg Faserfass

## *Lager- und Versandinformation*

***Lagerung***

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