Creative Enzymes®

Guarkernmehl

Cat. No. EXTZ-553

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Guarkernmehl wird aus hochwertigen Guarbohnen durch einen Prozess strenger Qualitätsauswahl und moderner Produktionstechniken hergestellt, was zu einem sicheren und natürlichen Lebensmittelzusatzstoff ohne Zusatzstoffe führt. Guarkernmehl hat ausgezeichnete verdickende, stabilisierende und emulgierende Eigenschaften, was es in verschiedenen Bereichen wie Lebensmittel, Pharmazie und Industrie weit verbreitet macht. Es ist auch eine Art von Ballaststoff mit bestimmten gesundheitlichen Vorteilen, wie der Förderung der Verdauungsgesundheit und der Regulierung des Blutzuckerspiegels. Darüber hinaus wird Guarkernmehl in Körperpflegeprodukten wie Shampoos und Kosmetika verwendet, wo es als Verdickungs- und Stabilisierungsagent wirkt.

Produktinformation

Form	Pulver