Creative Enzymes®

Alpha-Amylase-Inhibitor-Protein (Lebensmittelqualität)

Cat. No. CEFX-334

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Das α-Amylase-Inhibitorprotein, das aus weißen Kidneybohnen extrahiert wird, ist ein Glykoprotein, das die Amylaseaktivität hemmt. Das Alpha-Amylase-Inhibitorprotein aus weißen Kidneybohnen bindet an α-Amylase im menschlichen Körper und bildet ein Polymer, das die räumliche Struktur von α-Amylase irreversibel verändert und sie inaktiv macht. Auf diese Weise kann das Amylase-Inhibitorprotein in weißen Kidneybohnen die hemmende Wirkung auf α-Amylase realisieren. Wir verwenden ein patentiertes Verfahren, um das α-Amylase-Inhibitorprotein aus Hochland weißen Kidneybohnen zu extrahieren. Es hat eine gute Dispersibilität, Wasserlöslichkeit und Fluidität, starke Anpassungsfähigkeit und hohe Aktivität.
Anwendungen	Durch die Begrenzung der Aktivität von Amylase im Körper reduziert das α-Amylase-Inhibitorprotein effektiv die Umwandlung von stärkehaltigen Lebensmitteln in Glykogen und verzögert sie, wodurch die Kalorienaufnahme aus Stärke verringert wird, ohne die Ernährungsgewohnheiten zu verändern oder die Aufnahme anderer Nährstoffe zu beeinträchtigen. Es kann zur Gewichtsregulation verwendet werden und bei der Blutzuckerregulation helfen.

Produktinformation

Herkunft	Weiße Kidneybohne
Aussehen	Off-White bis hellgelbes einheitliches Pulver
Spezifische Aktivität	≥ 1000U/g

Verwendung und Verpackung

Verpackung	2 kg/Tasche

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Das Produkt kann mindestens 24 Monate ab dem Herstellungsdatum in seinem versiegelten Behälter unter normalen Temperaturen in einer trockenen und geschlossenen Umgebung gelagert werden.