Creative Enzymes®

Oreganoölpulver

Cat. No. CEFX-331

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Oreganoöl-Pulver ist ein flüchtiges Öl, das aus der Oreganopflanze (Origanum vulgare) in Form eines trockenen Pulvers gewonnen wird, das durch Mikrokapselungstechnologie hergestellt wird. Es behält alle aktiven Inhaltsstoffe des Oregano-Ätherischen Öls und hat starke antimikrobielle, antioxidative und entzündungshemmende Eigenschaften und wird häufig in Lebensmitteln, Nutraceuticals, Tierfutterzusätzen und Körperpflegeprodukten verwendet.
Anwendungen	Lebensmittelindustrie Wird als natürliches Konservierungsmittel verwendet, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern. Wird in Gewürzen, Fleischprodukten, Suppen, Saucen, Backwaren verwendet, um den Geschmack zu verbessern. Nahrungsergänzungsmittel Herstellung von Kapseln, Tabletten oder pulverförmigen Nahrungsergänzungsmitteln zur Unterstützung der Immun- und Verdauungsgesundheit sowie zum antioxidativen Schutz. Formulierung von funktionellen Lebensmitteln oder Mahlzeitenersatzprodukten. Tierfutterzusätze Fördern das gesunde Wachstum von Geflügel, Schweinen und Aquakultur-Tieren als Alternative zu Antibiotika. Verbessern die Tierdarmflora und steigern die Futterverwertung.

Produktinformation

Aussehen	Off-white Pulver

Verwendung und Verpackung

Verpackung	25KG/Fass mit doppeltem Plastikbeutel mit Lebensmitteln darin

Lager- und Versandinformation

Lagerung	An einem kühlen, gut belüfteten Ort aufbewahren