Creative Enzymes®

Ginseng-Enzym (Fermentierter Ginseng)

Cat. No. CEFX-455

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Fermentierter Ginseng ist ein innovativer Fortschritt in der Ginsengverarbeitung, der darauf abzielt, die Bioverfügbarkeit und Wirksamkeit zu verbessern. Durch die Verwendung einer dualen mikrobiellen Fermentation mit Hefe und Milchsäurebakterien wird dieser Prozess Ginsenoside abbauen und die Produktion seltener Ginsenoside erhöhen, die vom Körper leichter aufgenommen und genutzt werden können.

Anwendungen

Diätetische Ergänzungen – Kapseln, Pulver und Tabletten für Energie, Immunität und Anti-Aging. Funktionale Getränke – Verwendet in Energydrinks, Kräuter-Tonics und Sport-Erholungsgetränken. Kosmezeutika & Schönheitsprodukte – Hautnährende und Anti-Aging-Formulierungen. Medizin & Pharmazie – Unterstützt die kognitive Gesundheit, die Immunfunktion und die Erholung von Müdigkeit. Wissenschaftliche Validierung Antioxidative Kraft – Fermentierter Ginseng hat sich als starkes Radikalfängeraktivität erwiesen. Anti-Müdigkeit & Energieanhebung – Klinische Studien zeigen, dass es Muskelermüdung reduziert, die Ausdauer erhöht und die Erholung nach dem Training verbessert. Anti-Aging & Langlebigkeit – Hat sich gezeigt, dass es die Lebensdauer in Modellorganismen verlängert, indem es oxidativen Stress reduziert und die zelluläre Resilienz fördert. Fermentierter Ginseng repräsentiert die nächste Generation der Ginseng-Ergänzung, die überlegene Potenz, Bioverfügbarkeit und Gesundheitsvorteile bietet.

Synonyme

Ginseng; Ginseng-Extrakt

Produktinformation

Aussehen

Hellgelb bis dunkelgelb

Reinheit

5% Gesamt-Saponin; 1,2% Seltene Saponine

Funktion

Höherer Ginsenosid-Gehalt & Verbesserte Bioverfügbarkeit Fermentierter Ginseng

Funktion	Höherer Ginsenosid-Gehalt & Verbesserte Bioverfügbarkeit Fermentierter Ginseng enthält einen höheren Gesamtgehalt an Ginsenosiden aufgrund des Verbrauchs von primären Metaboliten, was zur Freisetzung aktiver Ginsenoside führt. Im Vergleich zu Ginseng-Pulver weist fermentierter Ginseng eine größere Vielfalt seltener Ginsenoside auf, die vom Körper leichter aufgenommen werden. Die Fingerabdruckanalyse von Saponinen zeigt im Vergleich zu rotem Ginseng mehr seltene Ginsenosid-Spitzen und größere Spitzenflächen in fermentiertem Ginseng. Optimierte Polysaccharid-Zusammensetzung Ginseng enthält von Natur aus hochmolekulare lösliche Polysaccharide. Die Hochtemperaturverarbeitung bei rotem Ginseng reduziert das molekulare Gewicht der Polysaccharide, während fermentierter Ginseng eine intermediäre Molekulargewichtsverteilung beibehält, was eine bessere Bioverfügbarkeit gewährleistet. Angereicherte Protein- & Peptidprofile Fermentierter Ginseng führt mikrobielle Proteine aus dem Fermentationsprozess ein, was zu einem höheren Gesamtproteinanteil führt. Im Gegensatz zu rohem Ginseng, der mehr große Molekülproteine enthält, enthalten sowohl roter Ginseng als auch fermentierter Ginseng kleinere Peptide und freie Aminosäuren, was die Nährstoffe leichter verdaulich macht. Verbesserte Aminosäurezusammensetzung Höhere Gehalte an freien Aminosäuren im Vergleich zu rotem Ginseng, insbesondere Phosphoserin, Arginin und Glutaminsäure. Signifikanter Anstieg von γ-Aminobuttersäure (GABA), die eine Rolle bei der Stressreduktion und der neurologischen Gesundheit spielt. Höhere Gehalte an hydrolysierten Aminosäuren, einschließlich Arginin, Glutaminsäure und Asparaginsäure, die für den Energiestoffwechsel und die Immunfunktion essentiell sind. Erhöhter Gehalt an organischen Säuren & Vorteile für die Darmgesundheit Die Fermentation steigert die Produktion organischer Säuren und erhöht die kurzkettigen Fettsäuren (SCFAs), die die Regulierung des Mikrobioms im Darm unterstützen. Die Umwandlung von Apfelsäure in Milchsäure verbessert die Verdauungsgesundheit und die metabolische Effizienz. Höherer Gehalt an Propionsäure, die für ihre potenzielle Rolle bei der Modulation des Mikrobioms im Darm bekannt ist.

Verwendung und Verpackung

Verpackung	500g×20Tüten/Karton

Lager- und Versandinformation

Lagerung	Lagern Sie an einem kühlen und trockenen Ort, der lichtundurchlässig ist. Vermeiden Sie die Lagerung mit giftigen und gefährlichen Materialien. Die Haltbarkeit sollte unter den beschriebenen Bedingungen bei ungebrochenem Siegel nicht weniger als 24 Monate betragen.