Creative Enzymes®

Zink-angereichertes Hefepulver

Cat. No. CEFX-459

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Anorganisches Zink wird während des Hefekulturprozesses hinzugefügt. Die Hefe absorbiert und wandelt das Zink während des Wachstumsprozesses um, sodass das Zink organisch mit dem Protein und den Polysacchariden im Hefekörper verbunden wird, wodurch die toxischen Nebenwirkungen und die gastrointestinalen Reizungen von anorganischem Zink für den menschlichen Körper beseitigt werden, sodass Zink effizienter und sicherer vom menschlichen Körper genutzt werden kann.
Anwendungen	Zinkangereichertes Hefepulver kann verwendet werden, um den Zinkgehalt in Lebensmitteln zu erhöhen, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Milchprodukte, Kekse, Getränke, Säfte, Mehl usw. Darüber hinaus kann zinkangereichertes Hefepulver auch in Gesundheitslebensmitteln als hochwertige Zinkquelle verwendet werden.
Synonyme	Saccharomyces cerevisiae

Produktinformation

Aussehen	Hellgelb bis dunkelgelb
Reinheit	Zinkgehalt >20000 ppm

Verwendung und Verpackung

Verpackung	1kg/Tasche

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.