Creative Enzymes®

Enzymatisch behandeltes Gelée-Royale-Pulver

Cat. No. EXTZ-798

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Dieses Produkt wird aus frischem Gelée Royale mittels gezielter enzymatischer Hydrolyse und anschließender Gefriertrocknung bei niedrigen Temperaturen hergestellt. Der enzymatische Prozess spaltet die hochmolekularen Proteine des Gelée Royale in kleine Peptide und freie Aminosäuren, wodurch die Wasserlöslichkeit und die Bioverfügbarkeit für die menschliche Resorption signifikant verbessert werden, während zentrale Wirkbestandteile wie 10-HDA vollständig erhalten bleiben. Es handelt sich um ein tiefenverarbeitetes Gelée-Royale-Produkt mit hoher Bioverfügbarkeit und Stabilität, das breit in Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Lebensmitteln sowie in Anwendungen der Heimtierernährung eingesetzt wird.
Anwendungen	Lebensmittel

Produktinformation

Form	Pulver
Löslichkeit	Wasserlöslich