

Enzymatisch hydrolysiertes Bienenpollenpulver

Cat. No. CEGZ-6125

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Enzymatisches Hydrolysatpulver aus Bienenpollen wird aus Bienenpollen mittels enzymatischer Zellwandaufschlussverfahren unter Einsatz eines kombinierten Enzymsystems hergestellt und als blassgelbes Pulver geliefert.

Anwendungen

Feste Getränke; gepresste Süßwaretabletten; flüssige Getränke.

Produktinformation

Herkunft

Bienenpollen

Aussehen

Hellgelbes Pulver

Form

Pulver

Löslichkeit

In Wasser löslich

Vorteile

After enzymatic treatment, pollen particle size is reduced, zeta potential is optimized, and internal material is more fully released; microscopy shows outer-wall disruption and opened germination pores. The process is described as capable of degrading allergenic proteins to reduce allergenic risk while helping suppress miscellaneous microbial growth.

Verwendung und Verpackung

Verpackung

1-kg-Beutel aus Aluminiumfolie