Creative Enzymes®

Fermentierte ernährungsphysiologische Gamma-Aminobuttersäure

Cat. No. CEGZ-6479

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Fermentativ hergestellte Gamma-Aminobuttersäure (GABA) in Lebensmittelqualität wird als weißes bis blassgelbes kristallines Pulver oder Granulat geliefert, mit einem kundenspezifisch anpassbaren Gehalt von mindestens 99 %.
Anwendungen	Konventionelle Lebensmittel Gesundheitsfördernde Formulierungen Nahrungsergänzungsmittel Ernährungsprodukte zur Unterstützung der Schlafgesundheit Produkte zur Unterstützung des emotionalen Wohlbefindens Wachstumsfördernde Ernährungsformulierungen

Produktinformation

Herkunft	fermentationsbasiert
Aussehen	Weißes bis blassgelbes kristallines Pulver oder Granulat
Form	Kristallines Pulver oder Granulat
CAS-Nummer	56-12-2
Reinheit	Gehalt: ≥99 %; kundenspezifisch anpassbar
Funktion	Unterstützung für gesunden Schlaf, emotionales Wohlbefinden und wachstumsfördernde Nährstoffversorgung
Grad	Nährwertklasse