

Zymolytic Royal Jelly



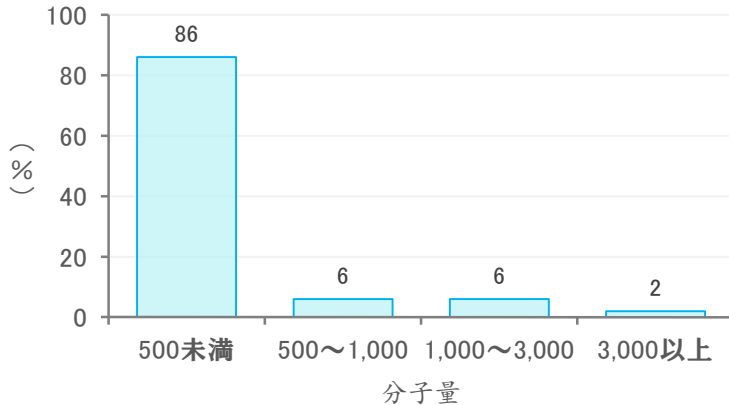
酵素処理ローヤルゼリー粉末 (特許取得 第3810338号)

～ローヤルゼリー中のタンパク質を酵素によって分解し、水溶性・吸収性を高めた粉末製品～

★ 本品の主な特徴 ★

【1】タンパク質の低分子化による、水溶性・吸収性の向上

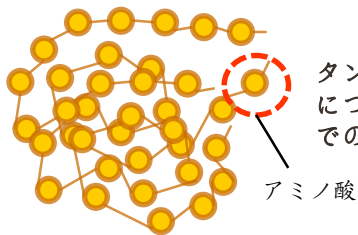
1) 分子量分布



2) 水への溶解性 (1%水溶液)

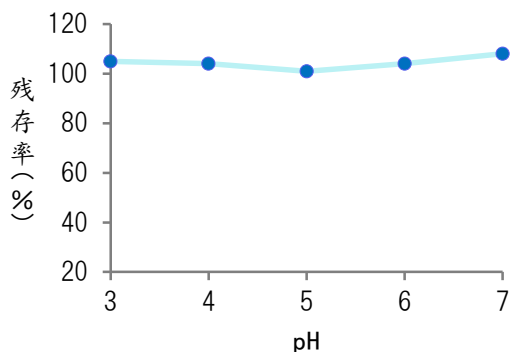


生RJ 純末RJ 酵素処理RJ

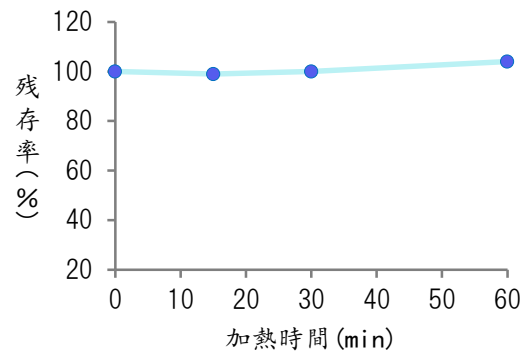


【2】酵素処理ローヤルゼリー粉末中のデセン酸安定性が高い

1) pH安定性が高い



2) 熱安定性が高い (水溶液85°C加熱)



【3】用途例

水溶性がありますので、液状製品や粉末飲料の原材料としてご使用いただけます。



商品名	内容量	原材料名	賞味期限
酵素処理ローヤルゼリー粉末	アルミラミネート袋 1kg	中国産ローヤルゼリー デキストリン	1年