

L-シスチン

L-Cystine

L-シスチン

アミノ酸の一種で、非必須アミノ酸。

システインの酸化生成物。牛肉、鶏肉、羊肉、牛乳、小麦粉、さけなどに多く含まれる。イオウと化合した含硫(がんりゆう)アミノ酸で、たんぱく質として特に皮膚の角質層・毛髪・爪に多量に存在する。傷の治癒の促進やブドウ糖の代謝に関するほか、抗酸化作用、イオウを分離して毒素と結合させ解毒する作用、生活習慣病・がんの予防などに効果が期待できる。

L-シスチンの効果・効能

- 美肌、美白効果
- 髪、爪、肌などの形成維持
- 老化や病気の予防

製品規格

外観	白色結晶粉末
純度	98.5%～101.5%
比旋光度	-215°～-225°
乾燥減量	0.2%以下
強熱残分	0.1%以下
粒度	80メッシュ90%パス
重金属	20ppm以下
ヒ素	1ppm以下
鉛	3ppm以下
一般生菌数	1,000cfu/g 以下
カビ&酵母	100cfu/g 以下
大腸菌群	陰性
サルモネラ菌	陰性
荷姿	10kg/Drum
賞味期限	製造日より2年



KANESIA
Trading Company.

カネジア商事株式会社

〒101-0053

東京都千代田区神田美士代町7-5小川ビル1階

TEL:03-5577-6266 FAX:03-5577-6267

<http://www.kanesiacorp.co.jp>