

CYSTIN

HERKUNFT:

EU

LATEINISCHER/ WISSENSCHAFTLICHER NAME:

CYSTINE

PRODUKTION:

Meist wird L-Cystin für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie heute fermentativ hergestellt. Hierbei kommen genetisch modifizierte Bakterien vom Typ Escherichia coli zum Einsatz. Das von den Mikroorganismen gebildete L-Cystin kann anschließend aufgereinigt und kristallisiert werden. Da lediglich die Bakterienstämme, nicht aber deren Nährsubstrat gentechnisch modifiziert wurden und keine modifizierte DNA mehr im Produkt verbleibt, wird das gewonnene L-Cystin nicht als gentechnisch verändert eingestuft. Quelle Wikipedia.

Die Zweite Variante ist die saure Hydrolyse von Federn und Hufen. Welche wir nicht verwenden.

EIGENSCHAFTEN:

Keratine in Haut und Haar bestehen aus 11% L-Cystin. Sie sind für die Festigkeit der Keratinketten verantwortlich.

VERWENDUNG:

In der Pharmaindustrie für Arzneimittel, als auch in der Lebensmittelindustrie

ZUSÄTZLICHE INFORMATION:

Bei SVEN STRASSER Austria wird Cystin in den Basis Crèmen vor verwendet.

