

L-Цистеин (Цистеин)

Заменяемая аминокислота, входящая в состав белков и пептидов

L-Цистеин (Цистеин) способствует формированию коллагена, улучшает эластичность и текстуру кожи. В организме она может синтезироваться из метионина, однако большая часть должна поступать с пищей. Основным источником цистеина - рыба и мясо, и если этих ингредиентов в корме недостаточно, эту аминокислоту нужно добавлять дополнительно. В организме находятся в составе белков.

L-Цистеин (Цистеин) - источник серы, входящей в состав белка кератина, из которого состоят шерсть, кожа и когти животных. Кроме того, цистеин в содружестве с витамином С и селеном становится мощным антиоксидантом и успешно борется с вредоносным процессом окисления химических веществ, из которых состоят все живые организмы, при взаимодействии с кислородом.

L-Цистеин (Цистеин) - алифатическая серосодержащая аминокислота, бесцветные кристаллы, плохо растворимы в холодной воде (1:9000), растворимы в минеральных кислотах и органических растворителях.

Продукт химического и/или микробиологического синтеза. L-Цистеин (Цистеин) - её устойчивая форма.