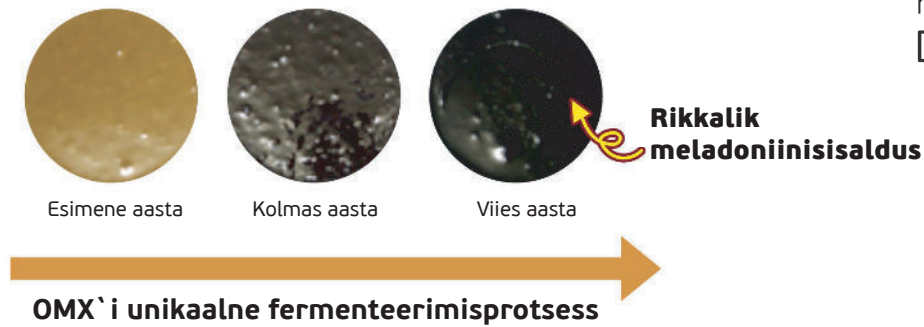


Probiootilise segu pikaajalise kääritamisprotsessi kasutegurid.



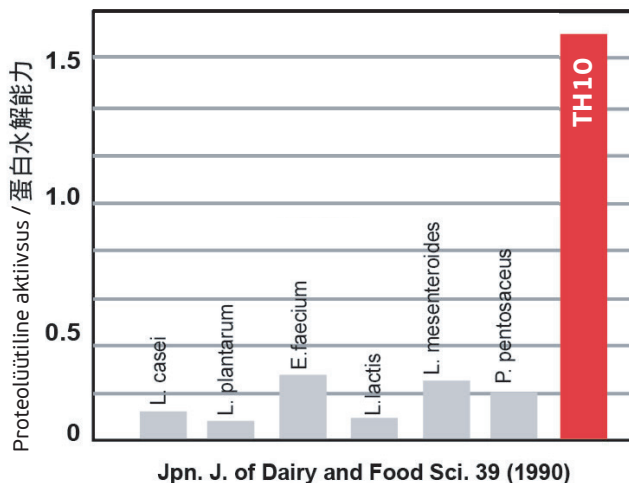
5 aastat fermenteerimist

Fermenteerimisprotsessi käigus toodavad piimhappebakterid sadu erinevaid tervisele kasulikke postbiootilisi ühendeid, nagu näiteks vitamiinid, mineraalained, amino- ja orgaanilised happed, mis avaldavad organismile kasulikku mõju, on tugevad antioksüdandid ning toimivad looduslike antibiootikumidena ning milles seisneb kokkuvõtlikult kogu piimhappebakterite tervisele kasulik toime.

Probiootiline Dr.OHHIRA® sümbiootiline OM-X segu valmib Maillardi meetodil, kuid seda mitte kuumutades, vaid normaaltemperatuuril kääritades. Protsessi tulemusel tekib melanoidiin ehk pastalaadne mass. Melanoidiin on must pigment ja selle põhikomponentideks on aminohapped ja suhkrurikkad proteiinid. Mida kauem segu fermenteeritakse, seda tumedamaks muutub pasta ja seda enam võimenduvad selle antioksüdantsed, mikroobidevastased ja antihüpertensiivsed* toimed.

*Kõrget vererõhku leevendav toime.

Proteolüütilised omadused

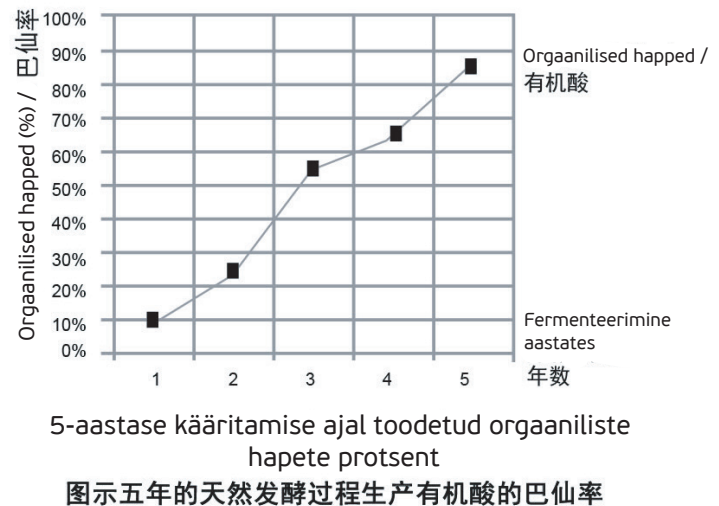


Mida pikemalt toimub kääritamine, seda kõrgem on probiootilise segu proteolüütiline võimekus.

Pikema fermenteerimisprotsessi käigus võimenduvad pasta proteolüütilised ehk valke lammutavad omadused.

** Proteolüütilised ensüümid lõhustavad valke aminohapeteks ja peptiidideks ning on põletikuvastase toimega.

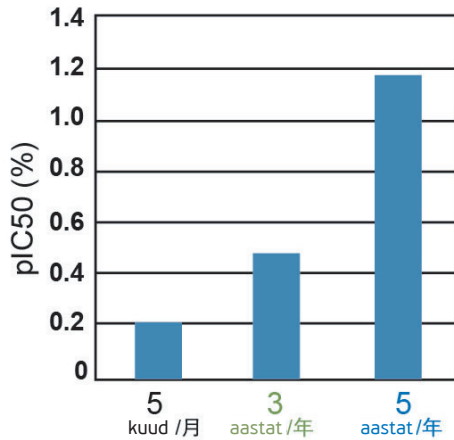
Orgaanilised happed



5 aastane kääritamise protsessi tulemusel on koosneb kapsli sisu 90% ulatuses orgaanilistest hapetest! Orgaaniliste hapete kasu tervisele väljendub eelkõige nende võimekus tasakaalustada jämesoole keskkonna pH'd, mis omakorda soodustab kasulike bakterite edasist kasvu ning patogeensete bakterite, seente ja viiruste elimineerimist.

Mida pikem on fermenteerimise periood, seda suurem on orgaaniliste hapete osakaal pasta koostises. Orgaanilistel hapetel on kandev roll jämesoole happetasakaalu reguleerimisel, et seal oleksid soodsad elutingimused kasulike bakterite ja ebasoodsad kahjulike bakterite jaoks.

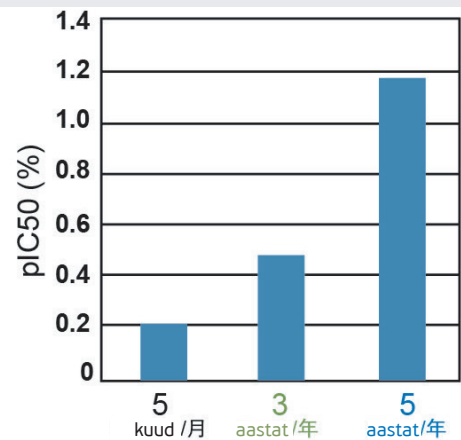
Angiotensiini pärssiv toime



Allikas: Journal of the Agricultural Chemical Society of Japan (2010)

资料来源: 日本农业化学学会学报 (2010年)

Tugevam antioksidantide toime



Allikas: Journal of the Agricultural Chemical Society of Japan (2010)

资料来源: 日本农业化学学会学报 (2010年)

Mida pikem on fermenteerimisperiood, seda kõrgem on pasta angiotensiini pärssiv toime. Angiotensiini pärssiva toimega preparaate kasutatakse peamiselt vererõhu alandamiseks ja südamepuudulikkuse raviks. Angiotensiini pärssimise teel lõdvestatakse veresooneid, mistõttu väheneb vere hulk, alaneb vererõhk ning südame hapnikutarbimise vajadus.

Mida pikem fermenteerimisprotsess, seda tugevamaks muutub pasta antioksidantne võimekus. Testi tulemuseks leidis tõestust, et OM-X pasta, mida oli fermenteeritud 5 aastat, oli ligi 2 korda suurema võimekusega vabade radikaalide elimineerija võrreldes 3 aastat fermenteeritud seguga ning ligi 6 korda tugevama toimega, kui 5 kuud fermenteeritud toode.

Antioksidandid on ained, mis pidurdavad ja reguleerivad vabade radikaalide teket. Terves organismis valitseb antioksidantide ja vabade radikaalide vahel tasakaal. Vabad radikaalid muutuvad ohtlikuks, kui tasakaal on rikutud. Antioksidandid katkestavad vabade radikaalide poolt alustatud ahelreaktsioone.

Vabade radikaalide mõju:

- kiirendavad vananemist,
- kahjustavad nahka raku tasemel ja tekitavad kortse,
- tekitavad haiguslikku rakkude jagunemist,
- kahjustavad südame tööd,
- põhjustavad väsimust ja energiapuudust,
- põhjustavad kasvajaid,
- vastutavad ka arvukate teiste ebatervete nähtuste eest kehas.

Vabad radikaalid ründavad pidevalt keha väljastpoolt (päikesekiirgus, keskkonnasaaste, elektromagnetiline kiirgus jne) ning seestpoolt, normaalse elutegevuse ja ainevahetuse tõttu. Need ebastabiilsed molekulid loovad lõpmatu ahelreaktsiooni tõttu miljoneid uusi vabu radikaale, mis hävitavad proteiine, rakke, kudesid ja organeid. Vabade radikaalide kahjustus kasvab, kui toit on antioksidantide vaene, koos suurenenud kalorite tarbimisega.

