

## 3.2. Prebiootiline efekt

Meie enda uuringuandmed

### Fermenteeritud köögiviljaekstrakt OM-X (OM-X ekstrakt) soodustab erinevate piimhappebakterite paljunemist, mis omakorda omab prebiootikumide seas rolli.

#### Eesmärk

Uurisime OM-X ekstrakti, et näha, kas see soodustab piimhappebakterite levikut, mis on tüüpilised head bakterid ja on seega prebiootilise efektiga.

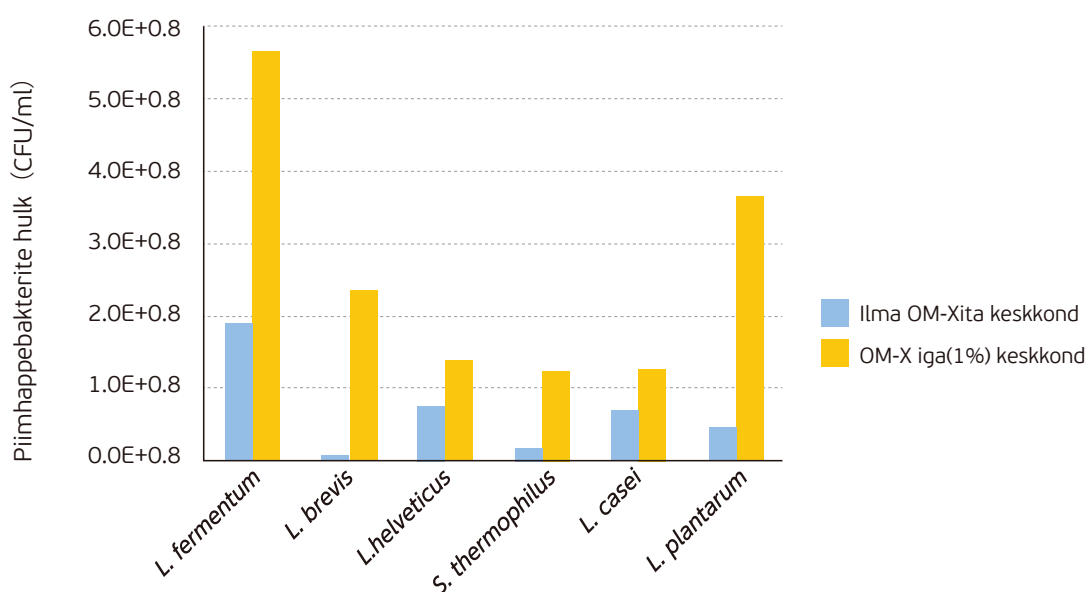
#### Meetod

Viisime uuringu läbi 6 piimhappebakterite tüvega. Me valmistasime piimhappebakterite kasvuks kahte tüüpi külvid: keskkonna, milles kasutati 1% OM-X ekstrakti ja keskkonna ilma OM-X-ita. Seejärel vaatlesime iga tüve kasvupotentsiaali.

#### Tulemus

Genus *Lactobacillus* (*Lactobacillus fermentum*, *L. brevis*, *L. helveticus*, *L. casei* ja *L. plantarum*) ja genus *Streptococcus* (*Streptococcus thermophilus*) näitasid suuremat kasvupotentsiaali selles keskkonnas, kus OM-Xi oli manustatud, võrreldes ilma OM-X-ita keskkonnaga. Eelmises uuringus täheldati testkeskkonnas suuremat kasvuvõimet juhul, kui rakendati OM-X ekstrakti, mitte teisi aineid, nagu toidu kiudaineid või oligosahhariide. Need tulemused näitasid, et OM-X ekstraktil on headele bakteritele prebiootikumide roll.

Piimhappebakterite kasv OM-Xi manustamise korral



Fermenteeritud OM-X ekstrakt mängib äärmiselt olulist prebiootikumide rolli.