

3.6. D-aminohapete analüüs

Meie enda uuringuandmed

Fermenteeritud köögiviljaekstrakt OM-X sisaldab erilist D-aminohapet, mis on kauni naha säilitamisel asendamatu.

Eesmärk

Lisaks aminohapetele, mis moodustavad organismis valke (L-aminohapped), esinevad looduses ja fermenteeritud toidus D-aminohapped. Viimasel ajal tunnistatakse D-aminohappeid oluliste ühenditena, nahka ilusana hoidmisel. D-aminohapete tase vananemise tulemusena väheneb. Me tegime analüüsi OM-X ekstraktis leiduvate D-aminohapete tuvastamiseks.

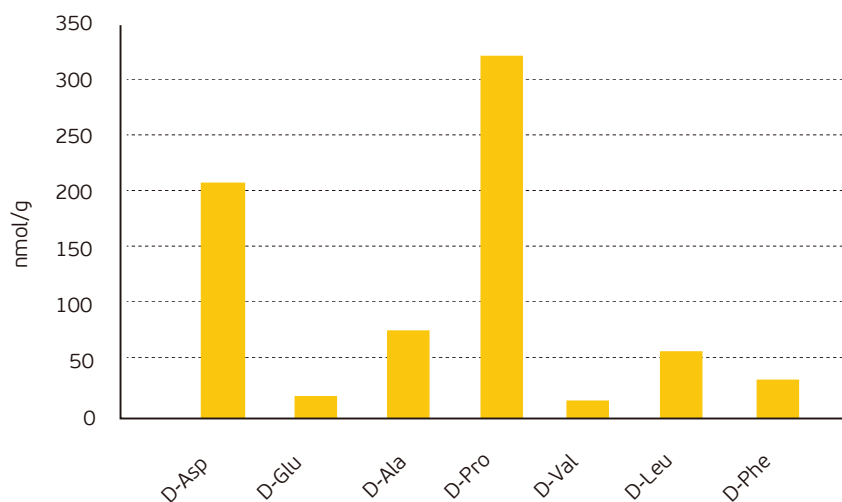
Meetod

OM-X ekstrakti analüüsiti kõrge efektiivsusega vedelikkromatograafia abil. D-aminohapped isoleeriti eritingimustel ning nende tüübid ja kogused mõõdeti ära.

Tulemus

Selle uuringu põhjal leiti, et OM-X ekstraktis leidub kokku seitset liiki D-aminohappeid, eriti suur kogus D-proliini, D-asparagiinhapet, D-alaniini ja D-leutsiini. Teiste uuringute kohaselt toodavad soolestiku bakterid soolestikus toimuva fermenteerimise teel D-aminohappeid. Meie uurimise tulemusena leiti, et OM-X tootmisel toimuva fermentatsiooniprotsessi ajal toimub sama D-aminohapete süntees.

OM-X-s sisalduvate D-aminohapete kogus ja liigid



D-aminohapped, mis on naha säilitamiseks hädavajalikud, leiti fermentatsiooni köögiviljaekstraktis OM-X.