

Kliininen testi vahvistaa käyttökokemukset

Maitohappoinen hera tasapainottaa veren sokeria ja insuliinia

Molkosan-heratiiviste on yksi vanhimpia Vogelien terveystuotteita. Diabeetikot ovat vuosikymmeniä täydentäneet sillä ruokavaliotaan hyvien käyttökokemusten innostamana. Mihin Molkosanin vaikutus perustuu?

Haastateltavana Bioforcen lääketieteellisellä osastolla tutkijana toimiva lääkäri Silvia Bommer.

Molkosan poikkeaa monin tavoin tavanomaisista hapanmaitotuotteista. Se samoin kuin sen sisärvalmiste, **Molkosan Vitality**, valmistetaan luonnonvaraisilla alppiniityillä laiduntavien lehmien maidosta. Maidosta erotettu hera tiivistetään ja maitohappokäytetään. Molkosanin maitohappokoostumus on erittäin edullinen: siinä on hyödyllistä L+ -maitohappoa 80 % ja D - maitohappoa 19 %. Vastaava suhde esimerkiksi jogurtilla on 60:40. Tiivistyksen ansiosta myös laktaattien kokonaismäärä on Molkosanissa korkea, 9% /100 g (jogurteissa 06 -1,1%/100g).

Maitohapoilla on monia terveysvaikutuksia. Tunnetuin lienee niiden edullinen vaikutus dysbakteriaan. Maitohappo on myös tehokas desinfiointiaine, mistä syystä maitohappoista heratiivistettä on käytetty ulkoisesti erilaisiin ihottumiin, akneen ja sieni-infektioihin.

Miten Molkosan vaikuttaa?

— Halusimme tutkimuksella selvittää, miten veren sokeri ja insuliini reagoivat Molkosaniin hiilihydraattikuormituksen jälkeen. Halusimme myös selvittää, lisääkö Molkosanin nauttiminen kudosten insuliiniherkkyyttä, Silvia Bommer kertoo tutkimuksen taustoista.

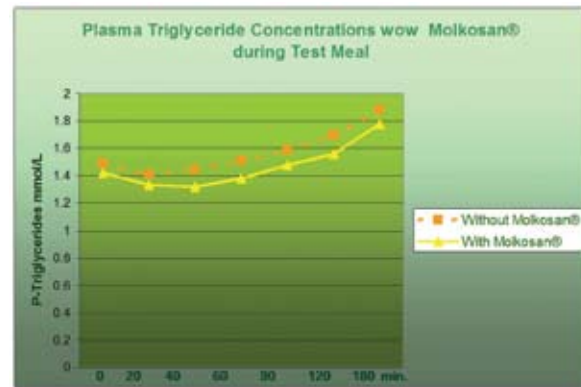
Tutkimus tehtiin Uppsalan yliopistollisen sairaalan aineenvaihduntasairauksien osastolla lääkäri A. Hännin johdolla. Menetelmänä oli yksikeskinen, avoin, kontrolloitu cross-over -testi. Tavoitteenamme oli selvittää, miten Molkosan vaikuttaa aterioinnin aikana ja sen jälkeen veren glukoosi- ja insuliinitasoon diabeetikoilla ja huonosti glukoosia sietävillä prediabeetikoilla.

Testiin osallistui 24 henkilöä. Näistä 13 oli terveitä aikuisia, 4 lievää II-tyyppin diabeteksestä kärsivää ja 7 huonosti glukoosia sietävää, diabeteksen riskiryhmään kuuluvaa henkilöä joista kukaan ei kuitenkaan ollut lääkityksessä. Kaikille tehtiin eri päivinä testit, jotka muodostuivat testiaterian nauttimisesta ja glukoosirasitustestistä (OGTT) joko sisältäen Molkosan-juoman (30 ml Molkosania ja 200 ml vettä) tai ilman sitä. Testiateria sisälsi kalaa, perunaa, valkokastiketta, vihanneksia sekä leipäviipaleen. Lisäksi koehenkilöt ohjeistettiin syömään samalla tavoin testauspäiviä edeltävinä iltoina.

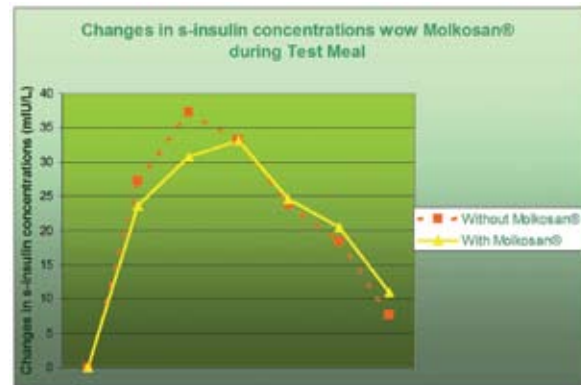
Ennen glukoosin (OGTT) nauttimista sekä 30, 60, 90 ja 120 minuuttia sen jälkeen koehenkilöiltä otettiin verinäytteet insuliini-, glukoosi-, proinsuliini- sekä triglyseridipitoisuuksien määrittämiseksi. Vastaavat näytteet otettiin ennen testiateriaa sekä 20, 40, 60, 90, 120 ja 180 minuuttia sen jälkeen.

— Tulokset osoittivat, että Molkosanin nauttiminen johti glukoositason laskuun kaikilla ryhmillä hiilihydraattikuormituksen jälkeen. Se auttoi myös lisäämään kudosten insuliiniherkkyyttä, eikä insuliinitaso kohonnut. Kiinnostava uusi havainto oli se, että Molkosan näyttäisi kykenevän säätelemään plasman triglyseridejä.

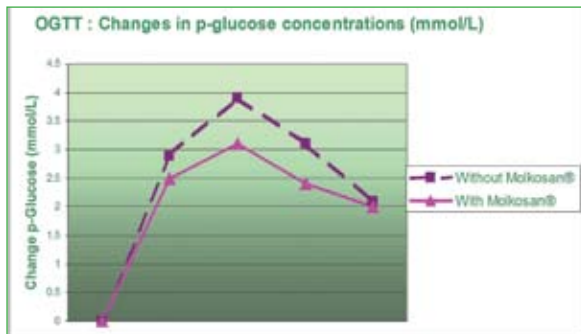
— Testin perusteella Molkosania voi todellakin suositella diabeetikkojen ruokavalioon. Samoin se sopii metabolisesta syndroomasta ja muista aineenvaihduntasairauksista kärsiville sekä näiden sairauksien ehkäisyyn. Myös painonhallintaan se näyttäisi sopivan hyvin kuten kokemuksetkin ovat osoittaneet, Silvia Bommer tiivistää tutkimuksen tulokset. ●



Plasman triglyseridipitoisuus testiaterian yhteydessä ilman Molkosania (ylempi käyrä) ja Molkosanin kanssa (alempi käyrä).



Muutokset insuliinitasossa testiaterian yhteydessä ilman Molkosania (oranssi käyrä) ja Molkosanin kanssa (keltainen käyrä).



Muutokset plasman glukoosipitoisuudessa glukoosirasitustestissä (OGTT) ilman Molkosania (ylempi käyrä) ja Molkosanin kanssa (alempi käyrä).