Creative Enzymes®

Resistentes Stärke RS2

Cat. No. EXTZ-758

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung

Resistenter Stärke RS2 bezieht sich auf native Stärkekörner mit einer von Natur aus verdauungsresistenten Struktur. Ihre Resistenz resultiert aus einer dichten kristallinen Architektur und einer B-typischen kristallinen Anordnung, die sie resistent gegen Hydrolyse durch α-Amylase macht. RS2 hat keine Gelatinisierung durchlaufen und behält ihre verdauungsresistenten Eigenschaften in ihrem natürlichen Zustand. Häufige Quellen sind rohe Kartoffeln, unreife Bananen, hochamylose Maisstärke und ähnliche Materialien. RS2 kann im Dünndarm nicht schnell in Glukose abgebaut werden. Folglich verursacht ihr Verzehr keinen starken Anstieg des Blutzuckerspiegels und reduziert effektiv die postprandialen Blutzuckerspitzen und die Insulinsekretion. Dieses Merkmal ist entscheidend für die glykämische Kontrolle bei diabetischen Patienten und für Interventionen bei Personen mit eingeschränkter Glukosetoleranz. Es ist auch vorteilhaft für gesunde Personen, die Blutzuckerschwankungen vorbeugen möchten. Obwohl RS2 im Dünndarm der Verdauung widersteht, kann sie von intestinalen Probiotika fermentiert werden, wobei kurzkettige Fettsäuren (SCFAs) wie Butyrat, Propionat und Acetat entstehen. SCFAs liefern nicht nur Energie für die intestinalen Epithelzellen und erhalten die Integrität der intestinalen Schleimhautbarriere, sondern regulieren auch die Zusammensetzung der Darmmikrobiota, indem sie das Wachstum nützlicher Bakterien fördern und das Wachstum schädlicher Bakterien hemmen. Darüber hinaus reduzieren sie das Risiko von Darmentzündungen, lindern Verstopfung und verbessern die intestinale Motilitätsfunktion.

Produktinformation

Form

Pulver