Creative Enzymes®

Glucan aus Gerste

Cat. No. EXTZ-716

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Bei diesem Produkt handelt es sich um aus Gerstenmehl gewonnenes β-Glucan. Zu den primären physiologischen Wirkungen von β-Glucan zählen u. a. die Senkung des Blutzuckers (β-Glucan ist ein hochviskoses Polysaccharid, das die Viskosität des Inhalts des oberen Gastrointestinaltrakts erhöht, im Gastrointestinaltrakt eine schleimartige Schicht bildet, die Magenentleerungszeit verlängert, die Stärkeverdaulichkeit reduziert und die Insulinsekretion fördert und dadurch den Blutzuckerspiegel senkt), die Senkung der Blutfette (durch Bildung visköser Substanzen im Dünndarm, die die Resorption von Nahrungscholesterin sowie die Rückresorption von Gallensäuren begrenzen und dadurch den Cholesterinspiegel senken), die Verbesserung der Darmgesundheit (durch Erhöhung der relativen Häufigkeit von Bifidobacterium und Lactobacillus) sowie die Immunmodulation (durch Förderung der Lymphozytenproliferation und Steigerung der Makrophagenaktivität, wodurch die Krankheitsresistenz erhöht wird). Darüber hinaus dient β-D-Glucan als Biomarker für Pilzinfektionen und Candidiasis. Klinische Studien haben gezeigt, dass β-D-Glucan-Spiegel zur Prognoseabschätzung bei Patientinnen und Patienten herangezogen werden können.

Produktinformation

Herkunft	Gerstenmehl
Aussehen	Weißes bis blassgelbes Pulver
CAS-Nummer	9041-22-9
Molekülformel	(C6H10O5)n
Molekulargewicht	238.000
Reinheit	≥95 %