

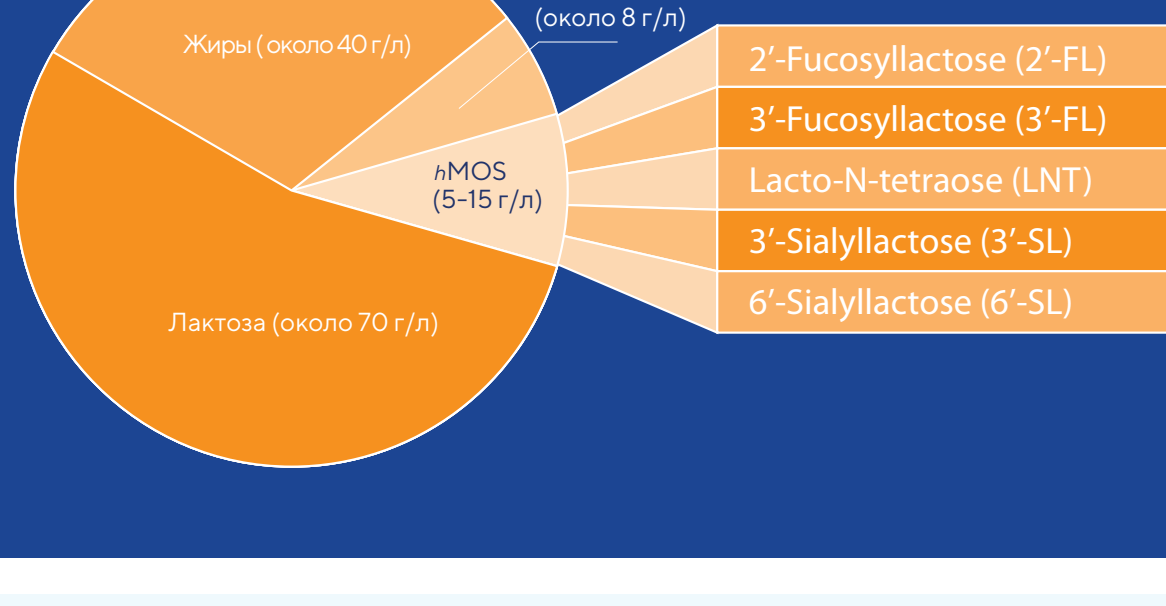


Козье молоко смесей Kabrita® содержит природные олигосахариды

Еще одним преимуществом смесей на основе козьего молока является наличие природных олигосахаридов, которыми так богато козье молоко. Олигосахариды - это углеводы, состоящие из трех связанных друг с другом простых сахаров. Олигосахариды являются волокнами растительного происхождения. Поскольку пищеварительная система не может расщепить олигосахариды, 90% из них попадает в толстый кишечник в нерасщепленном виде, где выполняют роль пребиотиков - "селективно ферментированных ингредиентов, положительно влияющих на состав и/или активность гастроинтестинальной микробиоты".¹

Олигосахариды грудного молока (hMOS) - третий по объему компонент грудного молока (после лактозы и жиров)^{2,3}

Примеры олигосахаридов грудного молока



Природные ингредиенты смеси Kabrita®



Олигосахариды грудного молока (hMOS): их количества, разнообразие и преимущества для здоровья

Наивысшая концентрация hMOS наблюдается в молозиве - до 20 г/л и более, в то время как их количество в зрелом грудном молоке достигает от 5 до 15 г/л.^{4,5} Содержание олигосахаридов также зависит от генетики и периода лактации.^{5,6}

Разнообразие олигосахаридов грудного молока очень велико и определяется их молекулярной структурой.^{2,3} В грудном молоке содержится 247 различных по структуре олигосахаридов, из них в настоящее время достаточно подробно изучены и описаны только 162. 2'-фукозиллактоза (2'-FL) является доминирующим олигосахаридом грудного молока.

Олигосахариды грудного молока имеют различные структуры и, соответственно, по разному влияют на здоровье.⁷



Олигосахариды козьего молока - количество и разнообразие

Исследования показали, козье молоко (по сравнению с коровьим) содержит более высокий уровень олигосахаридов.⁸

Козье молоко смесей Kabrita содержит в 6 раз больше олигосахаридов, чем коровье молоко: - 0.22 г/л в Kabrita и 0.04 г/л в коровьем молоке.^{8,9}



Смесь на основе козьего молока Kabrita® содержит разнообразные природные олигосахариды козьего молока. Разнообразие олигосахаридов имеет свои преимущества для здоровья младенцев.¹⁰ Некоторые олигосахариды козьего молока идентичны олигосахаридам грудного молока.¹⁰⁻¹² Это относится и к смесям Kabrita®, они содержат 12 олигосахаридов козьего молока, 5 из которых идентичны олигосахаридам грудного молока.⁹ Олигосахарид 2'-FL также естественным образом присутствует в смесях Kabrita®.



Логично предположить, что природные олигосахариды козьего молока также оказывают положительное влияние за здоровье младенцев.¹⁰



Kabrita® считает, что грудное вскармливание - лучшее питание для младенцев. Мы поддерживаем рекомендацию ВОЗ и российских педиатров об исключительно грудном вскармливании в течение первых шести месяцев жизни ребенка. Продолжайте давать ребенку грудное молоко так долго, как это возможно, предпочтительно до 2-х лет.

References:

- Gibson, G.R., et al., Expert consensus document: The International Scientific Association for Probiotics and Prebiotics (ISAPP) consensus statement on the definition and scope of prebiotics. *Nat Rev Gastroenterol Hepatol*, 2017. 14(8): p. 491-502.
- Smilowitz, J.T., et al., Breast milk oligosaccharides: structure-function relationships in the neonate. *Annu Rev Nutr*, 2014. 34: p. 143-69.
- Bode, L. and E. Jantscher-Krenn, Structure-function relationships of human milk oligosaccharides. *Adv Nutr*, 2012. 3(3): p. 383s-91s.
- Ruhaak, L.R. and C.B. Lebrilla, Analysis and role of oligosaccharides in milk. *BMB Rep*, 2012. 45(8): p. 442-51.
- Thurl, S., et al., Systematic review of the concentrations of oligosaccharides in human milk. *Nutr Rev*, 2017. 75(11): p. 920-933.
- Coppa, G.V., et al., Oligosaccharides in human milk during different phases of lactation. *Acta Paediatr Suppl*, 1999. 88(430): p. 89-94.
- Zuurveld, M., et al., Immunomodulation by Human Milk Oligosaccharides: The Potential Role in Prevention of Allergic Diseases. *frontiers in Immunology*, 2020. 11:83
- Martinez-Ferez, A., et al., Goats' milk as a natural source of lactose-derived oligosaccharides: Isolation by membrane technology. *International Dairy Journal*, 2006. 16(2): p. 173-181.
- Chatziioannou, A.C., et al., Extraction and Quantitative Analysis of Goat Milk Oligosaccharides: Composition, Variation, Associations, and 2'-FL Variability. *J Agric Food Chem*, 2021. 69(28): p. 7851-7862.89
- Leong, A., et al., Oligosaccharides in goats' milk-based infant formula and their prebiotic and anti-infection properties. *Br J Nutr*, 2019. 122(4): p. 441-449.
- Kiskini, A. and E. Difilippo, Oligosaccharides in goat milk: structure, health effects and isolation. *Cell Mol Biol (Noisy-le-grand)*, 2013. 59(1): p. 25-30.
- Sousa, Y.R.F., et al., Goat milk oligosaccharides: Composition, analytical methods and bioactive and nutritional properties. *Trends in Food Science & Technology*, 2019. 92: p. 152-161.