



Lehmän ternimaitojauhe – luontainen terveysruoka

Ternimaitoa saadaan lehmältä heti poikimisen jälkeen. Tavalliseen maitoon verrattuna on ternimaidossa noin kaksi kertaa korkeampi kuiva-aine pitoisuus ja siinä on noin viisi kertaa enemmän valkuaista. Syynä tähän ovat vasta-aineet (immuuniglobuliinit IgA, IgG1, IgG, IgM) joiden tarkoitus on suojella vastasyntynyttä vasikkaa yleisimmiltä tartuntataudeilta. Oleellisiksi ternimaidon bioaktiivisiksi yhdisteiksi ovat vielä vastustuskykyä tukeva laktoferiini (LF), kudosten uusiutumiseen, limakalvojen kehitykseen ja haavoja paranemiseen vaikuttavat kasvutekijät (IGF-I, IGF-II, TGF- β , EGF) ym.

Poikimisen jälkeen sisältää ternimaito 5-10% bakteereja ja viruksia ehkäiseviä vasta-aineita (maidossa 0,06%). Ilman vastasyntyneelle vasikalle vastustuskyvyn antavaa ternimaidon juottamista nousee niiden kuolleisuus erittäin korkeaksi. Lehmän ternimaidon vasta-aineet tehoavat myös ihmisten ja muiden nisäkkäiden tartuntatautien aiheuttajiin. Ennen antibioottien keksimistä käytettiin ternimaitoa laajalti erilaisten tarttuvien tautien lääkintään ja ehkäisyyn. Nykyisin on kiinnostus siihen taas nousussa melkein kaikissa maissa, sillä se tarjoaa vaihtoehdon liialliselle ja osittain vaaralliseksi koituneelle antibioottien käytölle.

Luontaisen ternimaidon laajempaa käyttöä estää vaikea saanti ja lyhyt säilyvyys. Näitä puutteellisuuksia ei ole virolaisen yrityksen *Teadus ja Tegu OÜ*:n ternimaitojauheessa, jota valmistetaan kylmäkuivausmenetelmällä terveiltä ja hyvinvoivilta lehmiltä kerätystä ternimaidosta. Kuivauksessa käytettävän alhaisen lämpötilan takia säilyy ternimaidon vasta-aineiden vaikuttavat ominaisuudet myös jauheessa. Verrattuna ternimaitoon on jauheessa kuiva-ainetta neljä kertaa enemmän sekä vastaavasti on myös sen tehokkuus suurempi. Jauhe säilyy ilmatiiviissä pakkauksessa viileässä tilassa valolta ja kosteudelta suojattuna kaksi vuotta.

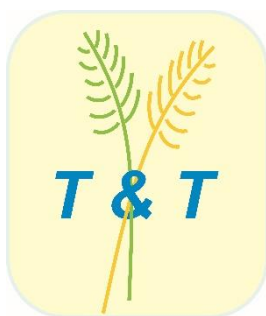
Käyttö

Ternimaitojauheen käyttöä suositellaan ennen kaikkea bioaktiivisena terveystuotteena bakteeri- ja virustartuntojen ehkäisemiseksi. Ehkäisy tarkoituksessa riittää käytettäväksi määräksi noin 3 grammaa (pari teelusikallista) päivässä. Taudin jo tartuttuaan, tai silloin kun kurkkua kivittää, voidaan määrää suurentaa yliannostelua pelkäämättä. Se tehoaa hyvin myös hammasmädän ehkäisyyn ja ikenien sairauksiin. Siinä tapauksessa suositellaan jauheen pitämistä joksikin aikaa suussa, antamalla sen olla kosketuksessa ongelmallisiin paikkoihin.

Vaihtoehtoisesti voidaan jauheesta valmistaa ternimaito ja käyttää sitä. Silloin jauheen annetaan liueta lämpimässä maidossa (em. kauppa-maito) tai juomavedessä suhteessa yksi osa jauhetta ja 3-4 osaa maitoa (vettä). Liukenemista vaikeuttaa jonkun verran maitorasva, joka saattaa tarttua astian seiniin. Liukenemista edesauttaa intensiivinen sekoittaminen tai aluksi vähäisellä maitomäärällä tahnamaisen sekoituksen valmistaminen, johon myöhemmin lisätään loput maidosta (vedestä). Kuumen maidon (veden) käyttöä tulisi välttää, sillä korkea lämpötila tuhoaa vasta-aineet ja ne menettävät bioaktiivisuuden. Kun saadusta ternimaidosta valmistetaan entisajan tilaherkkuna tunnettua uunijuustoa, ei ole jauheen liuottamiseen käytettävän maidon lämpötilalla väliä, sillä kypsytyks tapahtuu kuitenkin uunissa. Valmistunut uunijuusto syödään esimerkiksi vaahterasiirapin ja kanelin kera.

Ternimaitojauhetta voidaan menestyksellisesti käyttää myös erilaisten ruokien mausteena. Sillä tavalla muutetaan vastaava ruokakin jonkun verran bioaktiiviseksi. Ternimaitojauheen bioaktiivisuus säilyy huoletta myös kylmiin ruokiin (em. valmisteilla olevaan jäätelöön) sekoittamalla. Silloin avautuu mahdollisuus käyttää jopa suurempia määriä jauhetta.

Ternimaitojauhe kelpaa hyvin lisättäväksi myös **lemmikkieläinten** (kissojen ja koirien) ruokaan. Mikäli eläin on sen makuun ennestään totunut, ei tarvitse jauhetta peittää ruokaan, vaan ripustaa sitä sopivasti ruoan päälle.



Yhteystiedot:

Teadus ja Tegu OÜ, Aretuse 2, Märja
Tartumaa 61406

www.teadusjategu.ee

info@teadusjategu.ee

Puh: 372-5057038