

Foren

[Schwarzes
Brett](#)[Kummerkasten](#)

Nickname:

Passwort:

[anmelden](#)[Mitglied
werden/Gast](#)

- [\(er\)Leben](#)
- [Haus und
Wohnung](#)
- [Reisen](#)
- [Medien](#)
- [Automobil](#)
- [Hobbys](#)
- [Computer &
Handy](#)
- [Essen &
Trinken](#)
- [Gesundheit](#)
- [Ernährung](#)
- [Sport](#)
- [Medizin](#)
- [Impfen](#)
- [Veranstaltungen](#)
- [Vermögen &
Vorsorge](#)
- [Geschichten &
Humor](#)
- [Aktuelles](#)
- [Toscada intern](#)
- [Foren](#)
- [Schwarzes
Brett](#)
- [Kummerkasten](#)
- [Passwort
vergessen](#)

<< zurück

Milchsäurebakterien gegen Karies

(pte/eb) In Zusammenarbeit mit dem Berliner Unternehmen OrganoBalance hat die BASF-Tochter BASF Future Business Milchsäurebakterien

identifiziert, mit denen der Kampf gegen Karies aufgenommen werden soll. Die Milchsäurebakterien des Stamms *Lactobacillus anti-caries* sollen verhindern, dass sich schädliche Bakterien auf der Zahnoberfläche festsetzen und die Zähne attackieren. Laut BBC sind Kaugummi, Zahnpasten und Mundspülungen in Vorbereitung. "Die BASF Future Business rechnet im Jahr 2007 mit den ersten Mundhygieneprodukten, die die probiotischen *Lactobacillen* enthalten", so Pressesprecherin Birgit Lau gegenüber der Agentur pressetext. "Derzeit werden Gespräche mit verschiedenen Herstellern geführt."

Die World Health Organization schätzt, dass weltweit fünf Mrd. Menschen Karies haben. Der Auslöser von Karies, die Bakterie *Streptococcus mutans*, setzt sich hartnäckig auf der Oberfläche des Gebisses fest. Aus Zucker produziert sie aggressive Säure, die den Zahnschmelz auflöst. Indem sie die *Streptococcus mutans* verklumpen, kann *Lactobacillus anti-caries* jedoch die Konzentration dieser schädlichen Bakterien im Mund beschränken. Dadurch können sich die schädlichen Bakterien nicht auf den Zähnen festsetzen.

Laut BASF sind die Mundhygieneprodukte schon an großen Gruppen von Menschen ausgetestet und haben das Vermögen, die Anzahl der Bakterien signifikant einzuschränken. Auch in anderen Bereichen hat die Bakterie ihre Wirkung schon nachgewiesen. Milchsäurebakterien, die zur Herstellung von Joghurt eingesetzt werden, wird beispielsweise eine heilende Wirkung bei Darmerkrankungen nachgesagt. Ein anderes viel versprechendes Einsatzgebiet der probiotischen Bakterien sei die Vermeidung der Geruchsentstehung. Dagegen hilft *Lactobacillus*