



Kaugummi als Kariesschutz

Milchsäurebakterien bekämpfen Erreger – Zahnarzt: Nur unterstützende Wirkung



Von Christiane Winje

BRAUNSCHWEIG. Ein neu entwickelter Kaugummi soll bald verhindern, dass sich Karieserreger auf den Zähnen festsetzen. Milchsäurebakterien im Kaugummi bauen den Zucker zu Milchsäure ab.

Auch in Mundwasser, Deostiften und anderen Körperpflegeprodukten ließe sich der spezielle Stamm des Lactobacillus einsetzen, glauben Forscher des deutschen Chemiekonzerns BASF.

"Es gibt Mineralstoffe in Kaugummis. Milchsäurebakterien zu verwenden, ist neu", sagt Jörg Torsten Hilger, Zahnarzt aus Braunschweig.

Der Erreger von Karies, das Bakterium *Streptococcus mutans*, befällt die Oberfläche von Zähnen. Dort produziert der Keim aus Zucker aggressive Säuren, die den Zahnschmelz zerfressen.

"Die Milchsäurebakterien lagern sich an den Kariesbazillen an und verhindern, dass sie sich an der Zahnoberfläche festhalten", erklärt Hilger. Denn je geringer die Konzentration der schädlichen Bakterien im Mund ist, desto geringer ist auch das Kariesrisiko. Der Kaugummi könne aber nur eine unterstützende Wirkung haben, ersetze das Putzen nicht, betont der Zahnarzt.

Verschiedene Arten der Milchsäurebakterien werden zur Konservierung von Lebensmitteln, wie im Joghurt und Sauerkraut und beim Backen im Sauerteig eingesetzt. Im menschlichen Körper sind sie ein wichtiger Bestandteil der Darmflora. Speziellen Milchsäurebakterien wird auch eine stärkende Wirkung auf die Immunabwehr nachgesagt.

Dienstag, 22.08.2006

Quelle: <http://www.newsclick.de/index.jsp/artid/5797065/menuid/2044>
