



Mit Menschen

Verbinden

Impressum

AGB

Kontakt

1089 Chatter

2 online / 0 Gäste 2 im Chat

Foren

Schwarzes Brett

Kummerkasten

Nickname:

Passwort:

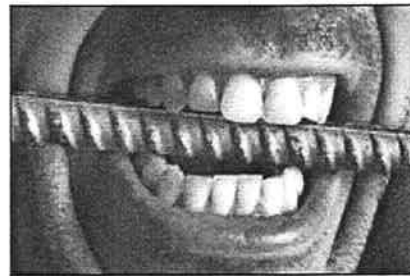
anmelden

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 verhüten, 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 presstext. "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 pes-odoris*, der spezifisch die

geruchsbildenden Fußbakterien hemmt und Lactobacillus a la-odori, der die Geruchsentstehung in der Achselhöhle verhindert. Beide Lactobacillen-Kulturen können die Wirksamkeit von Deodorants, Fußsprays oder Lotionen verbessern.

© für Abbildung: Stock.XCHNG

**Links:** [OrganoBalance](#)  
[BASF Future Business](#)  
[World Health Organization](#)

**War dieser Bericht für Sie interessant?**

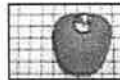
[1 = sehr, 6 = gar nicht]

1  2  3  4  5  6

Stimme abgeben

Abstimmung ansehen

**Interessantes aus verwandten Themen:**



**Diät mit Eiweiß bremst Appetit: Fleisch, Ei und Soja setzen Sättigungshormon frei**  
(pte/eb) Ein Wissenschaftsteam des University College London unter der Leitung von Rachel Batterham hat entdeckt, dass eine eiweißreiche Diät wie etwa mageres Fleisch, Tofu, Soja und Ei das Sättigungshormon...



**Von wegen gesundes Frühstück: Cerealien oft sehr ungesund**  
(pte/eb) Trotz der Behauptung der Hersteller, die Qualität ihrer Produkte verbessert zu haben, enthalten Frühstückscerealien - also Getreide und Halmfrüchte - noch immer sehr viel Fett, Salz und Zucker....

[« zurück](#)

[Impressum](#) | [Kontakt](#)