

Bakterien gegen Karies

Probiotische Milchsäurebakterien fördern Zahnhygiene

■ ABZ Nr. 37/2006 vom 16. September 2006

Ludwigshafen (kke). Bäckerkaries, in der Branche bekannte und früher häufiger auftretende Berufskrankheit durch rasch fortschreitende, sich flächenhaft ausbreitende Karies bei Bäckern und Konditoren, die auf den Kontakt mit Mehl- und Zuckerstaub zurückzuführen ist, könnte vielleicht bald ganz der Vergangenheit angehören. Wie die BASF Future Business GmbH meldet, habe man gemeinsam mit der Berliner OrganoBalance GmbH probiotische Milchsäurebakterien gefunden, die sich bestens für die Mundhygiene eignen. Die beiden Unternehmen entwickeln seit 2002 innovative Produkte für Körperpflege und Mundhygiene, die auf Milchsäurebakterien basieren.

Der Erreger von Karies, das Bakterium Streptococcus mutans, setzt sich hartnäckig an der Oberfläche von Zähnen fest. Dort produziert der Keim aus Zucker aggressive Säuren, die zur Auflösung des Zahnschmelzes führen.

WEITERE ARTIKEL

**Anbieter von
Gelbweizen**

Bakterien gegen Karies

Probiotische
Milchsäurebakterien
fördern Zahnhygiene

**Anschriften von
Veranstaltern**

**Konsequent in Aus- und
Weiterbildung
investieren Ein
Überblick über die
verschiedenen
Fortbildungsangebote
von Firmen, Schulen
und Verbänden. Seite
10**

**Seminare September
bis November 2006**

**Beispiel
Strompreisvergleich
Sondervertrag/
Gewerbetarif**

**Richtiger Stromvertrag
spart richtig Geld**

Ein Sondervertrag mit
Leistungsmessung ist z.
B. in vielen Fällen gar
nicht nötig

 Alle Artikel aus dem
Ressort Aus- &
Weiterbildung