

Danone GmbH Deutschland

Milchfett: Allergieschutz der Zukunft?

05.06.2009 - 12:00 Uhr, Danone GmbH Deutschland

München/Zürich (ots) - Diesjähriger Förderpreis des Instituts Danone Ernährung für Gesundheit e.V. (IDE) für Studie über antiallergischen Effekt von Milchfett

Milch ist gesund, das ist unumstritten. Trotzdem entbrennen jeden Tag ungezählte Diskussionen in der Kaffeeküche: Ob Vollmilch, fettarme Milch oder sogar fettlose "skimmed milk", wie in den angelsächsischen Ländern - man findet wohl niemanden, der diesbezüglich keine Meinung hat. Jetzt gibt es ein weiteres Argument für Milchfett: Dr. Anke Jaudszus von der Universität Jena hat herausgefunden, dass bestimmte Fettsäuren in der Milch bei allergischen Atemwegserkrankungen einen schützenden Effekt besitzen, zumindest bei Mäusen. Die Forscherin erhält für diese Arbeiten den diesjährigen IDE-Förderpreis. Sollten sich die Ergebnisse beim Menschen bestätigen, hoffen die Wissenschaftler auf die Entwicklung eines funktionellen Lebensmittels für Allergiker.

Die Mäuse wurden mit einer Diät gefüttert, die mit einer bestimmten Fettsäure (9-cis, trans-11 konjugierte Linolsäure, auch Rumensäure genannt) angereichert war. Milchkuhe und andere Wiederkäuer produzieren diesen Stoff vor allem, wenn sie grasreiche Nahrung erhalten. Die Fettsäure ist in der Milch in geringen Mengen enthalten, und Milchfett (Rahm) ist auch die Hauptquelle für die Aufnahme beim Menschen.

Inzwischen haben verschiedene Studien gezeigt, dass der häufige Verzehr von Milchprodukten von der Kindheit an das Auftreten von Asthma und anderen allergischen Reaktionen reduziert. Man schätzt, dass etwa fünf Prozent der Erwachsenen, aber sieben bis zehn Prozent der Kinder unter zehn Jahren von Asthma betroffen sind. Asthma ist damit die häufigste chronische Erkrankung bei Kindern und äußert sich in einer Verkrampfung der Muskeln in den oberen Bereichen der Lunge (Bronchien), vermehrter Schleimsekretion und Hustenreiz. Bei einem akuten Anfall kommt es durch die krampfartige Verengung der oberen Atemwege zu einer Atemnot. Die Ursache von Asthma sind Entzündungsvorgänge in den Atemwegen, die zum Beispiel durch allergene Stoffe wie Pollen, Tierhaare, Milbenkot sowie durch Chemikalien, Giftstoffe oder Medikamente hervorgerufen werden können.

Zum Nachweis der antiallergischen Wirkung wurde bei Mäusen zweimal im Abstand von zwei Wochen mit Hühnereiweiß eine allergische Reaktion stimuliert. Die Tiere wurden 7 Tage vorher und über den gesamten Zeitraum der Behandlung (32 Tage) mit einer Diät gefüttert, die 1 Gewichtsprozent an 9-cis, trans-11 konjugierte Linolsäure enthielt. Dagegen erhielten Kontrolltiere dieselbe Diät ohne die Fettsäure. Nach Auswertung der Daten kamen die Forscher um Dr. Anke Jaudszus von der Friedrich-Schiller-Universität Jena zu dem Ergebnis, dass bei den Mäusen mit der angereicherten Diät verschiedene Entzündungsmoleküle, die beim Auftreten einer allergischen Überempfindlichkeit und eines allergischen Asthma auftreten, deutlich reduziert waren. Die Wissenschaftler schlossen daraus, dass 9-cis, trans-11 konjugierte Linolsäure einen schützenden Effekt gegenüber allergischen Entzündungsreaktionen besitzt. Diese Ergebnisse sind für die Entwicklung von funktionellen Lebensmitteln für Allergiker interessant.

Dr. Anke Jaudszus von der Friedrich-Schiller-Universität Jena erhält für ihre Forschungsarbeit zu diesem Thema den diesjährigen Förderpreis des Institut Danone Ernährung für Gesundheit e.V. 2009. Der Preis ist mit 5000EUR dotiert und wird am 5. Juni im Rahmen des Kongresses "Ernährung 2009" in Zürich, Schweiz, verliehen.

Das Institut Danone Ernährung für Gesundheit e.V. (IDE)

Das IDE wurde im November 1992 durch die Danone GmbH gegründet und ist mit weiteren 17 eigenständigen Danone-Instituten weltweit in ein internationales Netzwerk eingebunden. Es ist eine unabhängige wissenschaftliche Institution, die ausgewählte Forschungsprojekte der Bereiche Ernährungswissenschaft und -medizin fördert. Bis heute wurden über 130 Projekte unterstützt. Darüber hinaus leistet das Institut Ernährungsaufklärung unter strikter Wahrung der Produkt- und Firmenneutralität: Für verschiedene Zielgruppen werden anschauliche Materialien über praktisches Ernährungswissen erstellt. Das IDE bietet damit Wissenschaftlern, Ärzten, Ernährungsfachkräften und anderen Interessierten Zugang zu aktuellen ernährungswissenschaftlichen, und -medizinischen Erkenntnissen. Weitere Informationen unter www.institut-danone.de.

Pressekontakt:

Danone Presse-Service c/o Fleishman-Hillard Germany GmbH
Hanauer Landstraße 182c, 60314 Frankfurt am Main, Fax: 069.430373

Dr. Rolf Vajna

Tel.: 069.405702.365

Email: rolf.vajna@fleishmaneuropa.com

Originaltext:

Danone GmbH Deutschland

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/8843/danone-gmbh-deutschland>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_8843.rss2