



## **Kariesvorsorge mit Mais**

Bonn (DMK) – Xylit schmeckt wie Zucker, hat die Süßkraft von Zucker und wirkt dennoch vorbeugend gegen Karies. Der Zuckeraustauschstoff wird vielfach aus Resten von Maiskolben gewonnen, berichtet das Deutsche Maiskomitee e.V. (DMK).

Natürlicherweise kommt Xylit, auch Xylitol oder Pentanpentol genannt, als Zuckeralkohol in vielen Pflanzen und in der Rinde bestimmter Holzarten wie der Birke vor. Der Anteil in Früchten wie Himbeeren, Erdbeeren oder Pflaumen sowie Gemüse ist jedoch sehr gering. Mittlerweile liefern Maisspindeln oftmals die Basis.

Der deutsche Nobelpreisträger für Chemie Emil Fischer entdeckte Xylit bereits 1891. Richtig bekannt wurde die vorbeugende Wirkung gegen Karies erst durch Studien finnischer Wissenschaftler in den 70er-Jahren. Sie belegen, dass die kariesfördernden Bakterien in der Mundhöhle Xylit im Gegensatz zum Zucker nicht als Nahrung verarbeiten können. Sie „verhungern“ regelrecht und sind somit in ihrer Ausbreitung gehemmt. Plaquebildung und Karies werden auf diese Weise deutlich vermindert. Außerdem regt Xylit die Speichelbildung an und fördert die Bildung von Zahnschmelz.

Aufgrund dieser Erkenntnisse nutzen die Finnen Xylitol unter anderem in den Schulen zur Kariesvorsorge. In Deutschland ist dies nicht der Fall. Dennoch sind Xylit-Pulver sowie zahlreiche Zahnpflegeprodukte, Kaugummis oder Lutschpastillen mit Xylit für Kinder wie für Erwachsene im Markt erhältlich.

(1.440 Zeichen)