

In den beiden Kontrollgruppen erhielten die Mütter entweder Fluorid oder Chlorhexidin-Lack-Anwendungen, nach 6, 12 und 18 Monaten. Alle Eingriffe wurden unterbrochen als die Kinder 2 Jahre alt waren. Sowohl Speichel und Plaque-Proben wurden von Mütter und deren Kindern während der Studie gesammelt. Die Mutans Streptokokken Werte der Proben wurden sowohl mittels Kulturschalen als auch von Streifen-Tests bestimmt.

Die Ergebnisse waren wie folgt:

Im Alter von 5 Jahren hatten die Kinder, deren Mütter BIRKEN-SUKKER Kaugummi konsumierten signifikant weniger Karies (71-74%). Dies unterstützt die Theorie, dass BIRKEN-SUKKER keine antibakterielle Wirkung auf Bakterien in der Mundhöhle sondern vielmehr eine "modulierende" Wirkung auf die Mundflora als Ganzes ausübt. Dies führt zu einer weniger virulenten / kariogenen Flora.

Es gab eine weitere Untersuchung nach 10 Jahren wobei die Effekte von BIRKEN-SUKKER bei Kindern im Alter von 10 Jahren untersucht wurden. Es wurde beobachtet, dass die Milchzähne der Kinder aus der BIRKEN-SUKKER-Gruppe komplett erhalten waren und Hohlräume Kariesfrei waren. Dies bestätigt, dass BIRKEN-SUKKER die Zusammensetzung des Bakterienstammes beeinflusst, welcher von der Mutter zum Kind übertragen wird.

Darüber hinaus wurde festgestellt, dass Kinder von gefährdeten Müttern erste Hohlräume im Alter von 8 Jahren hatten. Diese Kinder hatten 40% weniger Karies verglichen mit dem Rest der Gruppe welche keine BIRKEN-SUKKER Produkte verwendete. Bei den Zähnen dieser Kinder entwickelte sich Karies (Mutans Streptokokken Kolonisation) schon im Alter von 5 Jahren.

Das vielleicht bemerkenswerteste Ergebnis dieser Studie ist, dass eine beeindruckende Senkung von Karies allein durch die Behandlung der Mütter erreicht wurde. Kinder haben keine Behandlung in diesem Zeitraum erhalten. Darüber hinaus ist die nach 10 Jahren durchgeführte Follow-up Studie ein Beweis für die lang anhaltende Wirkung von BIRKEN-SUKKER.

Referenzen:

Söderling E, P Isokangas, Pienihäkkinen K, J. Tenovuo Einfluss maternaler Xylit Verbrauch über den Erwerb von Mutans Streptokokken von Säuglingen. J Dent Res, 79: 882-887, 2000.

Isokangas P, E Söderling, Pienihäkkinen K, Alanen P. Auftreten von Karies bei Kindern nach der Mutter Verzehr von Xylitol Kaugummi, eine Follow-up von 0 bis 5 Jahre alt. J Dent Res, 79 (11): 1885-1889, 2000.

Laitala MLDental Gesundheit in Milchzähnen nach Prävention der Mutter-Kind-Übertragung von Streptococcus mutans. Eine historische Kohortenstudie zur restaurativen Besuche und Maternal-Vermeidungskosten. Dissertation an der Univ. Turku 24 September 2010



Wir bieten vier Bindemittelsorten an, welche für verschiedene Pharma- oder Lebensmitteleinsätze zugelassen sind. Dies ermöglicht Herstellern eine gute Auswahl in Bezug auf Mundgefühl, Konsistenz und Tablettenhärte zu erreichen. Die einzigartigen Vorteile von BIRKEN-SUKKER können im Bereich Lebensmittel, Mundhygiene, Arzneimitteln und Nahrungsergänzungsmitteln angeboten werden.

BIRKEN-SUKKER wie gewöhnlichen Haushaltszucker verwenden. Eignet sich zum Kochen und Backen (mit Ausnahme von Hefeteig).

Hinweis für Diabetiker: Beeinträchtigt den Blutzuckerspiegel nur minimal und ist daher für Diabetiker geeignet. Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken. BIRKEN-SUKKER kann von einigen Tierarten (wie Hunde) nicht verstoffwechselt werden und sollte daher nicht verfüttert werden.

Vertrieb: BASU GmbH. Healthcare - www.basu.at

Art.Nr.: BZ 0500

Inhalt: 0,5 kg

PZN: 4070902

Art.Nr.: BZ 1000

Inhalt: 1,0 kg

PZN: 4070919

Art.Nr.: BZ 2000

Inhalt: 2,0 kg

PZN: 4070925

Überreicht durch:

Erhältlich im Fachhandel
bei Therapeuten und in Ihrer Apotheke.

Druckfehler und Änderungen vorbehalten
BIRKEN-SUKKER_D_Vers_2013-04.cdr

BASU

Healthcare



100 % Original

BIRKEN-SUKKER

auch für Diabetiker geeignet
reinste Premium Qualität



www.basu.at



BIRKEN-SUKKER ist ein natürlich vorkommender Süßstoff mit gleicher Süße wie Zucker und wird in kleiner Menge in Früchten und Gemüse gefunden. BIRKEN-SUKKER wird im menschlichen Körper während des normalen Glukosestoffwechsels produziert. Der gentechnikfreie BIRKEN-SUKKER hat rein pflanzlichen Ursprung und ist hervorragend geeignet den Zahnbelag und Karies zu reduzieren.

Die süße und preiswerte Premium Qualität:

BIRKEN-SUKKER ist ein europäisches Produkt. Der natürlich vorkommende Süßstoff wurde durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit für seine einzigartige Leistung anerkannt.

Ihr Vorteil:

So süß wie Zucker jedoch ca. 40% weniger Kalorien und ein niedriger glykämischer Index.



Das Gewissen:

Der Rohstoff ist Zellstoff aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Aus einer kürzlich durchgeführten unabhängigen Studie geht hervor, dass BIRKEN-SUKKER den kleinsten „Kohlenstoff-Fußabdruck“ hinterlässt. Hier wird Know-how und Kompetenz höchsten Anforderungen gerecht. Eine unabhängiges Life Cycle Assessment (LCA) durch Earth Shift LLC hat die führende Kompetenz für Nachhaltigkeit der BIRKEN-SUKKER-Produktion bestätigt. Die Ökobilanz von 2 verschiedenen Herstellungsprozessen wurden auf Umweltauswirkungen untersucht.

Herstellungsprozesse:

1. Produktion von Xylitol mittels Biomasse-Konzept wo Maiskolben als Ausgangsstoff verwendet werden. Häufig werden diese Produkte in China hergestellt.

2. Das auf Holz basierende Konzept bei dem der kohlenhydratreiche Teil aus Zellstoff als Rohstoff verwendet wird. BIRKEN-SUKKER stammt aus rein europäischer Produktion.

Die Ökobilanz bewertet und vergleicht die Umweltauswirkungen von Rohstoffen und den Einsatz von Luft, Wasser und Boden-Emissionen in 15 verschiedenen Kategorien sowie den Abbau der Ozonschicht, die globale Erwärmung sowie Ökotoxizität und nicht erneuerbare Energien.

Die Ergebnisse:

Die Studie ergab, dass die Produktion, welche auf Holz basiert, um 86-99% nachhaltiger in allen Umweltbereichen ist als Xylitol aus Maiskolben.

Die CO₂-Emissionen sind 10-mal niedriger als die von konventionellen Biomasse-Prozessen. Dieser riesige Unterschied in der Umweltbelastung ist das Ergebnis der modernen „High-Yield-Technologie“ mit ihrem geringen Volumen von Einwegabfall. Das ergibt das carbonfreundlichste Produkt das Sie kaufen können.

Es gibt eine globale Zustimmung für unser Produkt. Es ist weltweit akzeptiert und genehmigt für eine Vielzahl von Anwendungen, einschließlich: Süßwaren - Mundpflege - Nahrungsergänzung - Molkereiprodukte - Getränke - gefrorene Desserts - Obst-Anwendungen - Bäckereiprodukte - Pharmazeutische Produkte

Zahngesundheit:

Trotz Verbesserung der Zahngesundheit durch Verwendung von Fluorid ist Karies noch immer ein weltweit verbreitetes Problem. Geringere Zuckermengen und die Suche nach praktischen Mittel, um dessen schädlichen Wirkungen zu verringern bleibt Priorität bei der Kontrolle von Karies.

Zahnmedizinisch sichere Zuckeraustauschstoffe sind eine wichtige Waffe im Kampf gegen Karies. BIRKEN-SUKKER mit seinen einzigartigen zahnmedizinischen Eigenschaften ist dazu besonders geeignet.

Bei BIRKEN-SUKKER ist erwiesen, dass er

- dazu beitragen kann, Karies zu minimieren
- der Fermentation durch Bakterien in der Mundhöhle widersteht
- die Plaque-Bildung reduziert
- den beschädigten Zahnschmelz remineralisiert
- die Wirkung von Fluorid ergänzt und verstärkt

Aus diesem Grund wird BIRKEN-SUKKER von vielen Zahnärzten weltweit empfohlen. BIRKEN-SUKKER sollte für zuckerfreie Süßwaren zu wenigstens 50% der gesamten Süßungsmittel eingesetzt werden.

BIRKEN-SUKKER® ist für Hersteller und Verbraucher gleichermaßen attraktiv. Das Herstellungsverfahren benötigt wesentlich weniger Energie (ca. 85% weniger) als herkömmliche Verfahren. Durch die nachhaltige Nutzung der Natur und Forstwirtschaft trägt dies zu einer 90%igen Reduktion der Kohlenstoffproduktion bei.

Eine unabhängiges Life Cycle Assessment (LCA) durch Earth Shift LLC verglich die gesamten Umweltauswirkungen der beiden unterschiedlichen Fertigungsprozesse. Das effiziente auf Holz basierende Konzept und das Biomasse-Hydrolysekonzept. Die Auswirkungen auf Land, Wasser und Ozonschicht ist bei der auf Holz basierenden BIRKEN-SUKKER-Produktion praktisch zu vernachlässigen.

Quer durch alle gemessenen Biomarker, waren die auf Holz basierenden Produktionsprozesse 86-99% niedriger als Xylitol aus Maiskolben die mittels Biomasse Hydrolyse hergestellt werden. Zusammenfassend ist festzustellen, dass der auf Holz basierende Produktionsprozess den umweltfreundlichsten und wertvollsten BIRKEN-SUKKER auf dem Markt darstellt.

Diesen grundlegenden Vorteil bieten wir unseren Kunden und erhöhen so den Wert der damit erzeugten Produkte. Die EFSA hat kürzlich eine positive Stellungnahme für 100% BIRKEN-SUKKER Kaugummi veröffentlicht. Hier heißt es: „100% BIRKEN-SUKKER Kaugummi reduziert das Risiko von Plaque“. Plaque ist ein Biomarker für Karies.

BIRKEN-SUKKER ist das erste und einzige Produkt, welches für seine einzigartigen Leistungen für die Zähne anerkannt wird. Langjährige Erfahrung in der Zulassung der Zutaten, Claim Management und Begründung sichern ein hervorragendes Produkt. Forschung und klinische Studien zeigen, dass BIRKEN-SUKKER zu einer spürbaren Verbesserung der Mundgesundheit führt.



Mutter und Kind Studie:

Das Ziel der Studie war zu untersuchen, ob BIRKEN-SUKKER die Mutter-Kind-Übertragung von Streptococcus Mutans verhindern kann und wie sich das Ergebnis bei Karies von Kindern auswirkt.

INFO: In der Mundhöhle gibt es Milliarden Bakterien. Streptococcus Mutans steht in ursächlichem Zusammenhang mit der Bildung von Karies.

Insgesamt 195 schwangere Frauen mit hohem Mutans Streptokokken Werten wurden für die Studie eingeladen. In der BIRKEN-SUKKER-Gruppe kauten die Mütter 2 Jahre BIRKEN-SUKKER Kaugummi etwa viermal am Tag. Die Verwendung des BIRKEN-SUKKER Kaugummi wurde begonnen, bevor die ersten Zähne geschädigt waren. So konnte man erkennen, wie sich der „BIRKEN-SUKKER-Effekt“ auf die Mundflora auswirkt.