

Powstały przeciwp próchnicowe cukierki

1 stycznia 2014

Niemieccy naukowcy opracowali cukierki bez cukru, które ograniczają psucie się zębów. Łakocie zawierają martwe bakterie, wiążące się z bakteriami najczęściej wywołującymi próchnicę – *Streptococcus mutans*.

Kiedy żujemy, bakterie odczepiają się i trafiają do śliny. Połykanie lub płucie pozwala usunąć ich część z jamy ustnej. Pozostałe znów uczepiają się zębów.

Zespół Christine Lang z berlińskiej firmy biotechnologicznej ORGANOBALANCE wiedział, że *Lactobacillus paracasei* zmniejszają u szczurów zarówno kolonizację zębów przez *S. mutans*, jak i intensywność próchnicy. Akademicy sądzili, że tworząc koagregaty z *S. mutans*, *L. paracasei* nie dopuszczają, by te pierwsze przywarły do zębów.

By sprawdzić, czy uśmiercone za pomocą gorąca *L. paracasei* DSMZ16671 zapobiegają próchnicy także u ludzi, Niemcy przeprowadzili podwójnie ślepe badanie z losowaniem do 3 grup. Jednej podawano placebo, drugiej cukierki z 1 mg bakterii, a trzeciej z 2 mg bakterii. Każda z badanych osób (60) zjadała w ciągu 1,5-dobowego eksperymentu 4 cukierki. W ślinie ok. 3/4 ochotników jedzących łakocie z bakteriami odnotowano znacząco mniej *S. mutans* niż dzień wcześniej. U badanych spożywających cukierki z 2 mg bakterii spadek poziomu *S. mutans* pojawiał się już po pierwszej przekąsce.

Autorzy artykułu z pisma *Probiotics and Antimicrobial Proteins* zaznaczają, że wykorzystując martwe *L. paracasei*, uniknęli problemów stwarzanych potencjalnie przez żywe mikroby, zaś uśmiercenie ich nie zniszczyło cukru, z którym wiążą się *S. mutans*. Co istotne, *L. paracasei* nie koagregują z korzystnymi bakteriami jamy ustnej.

Autor: Anna Błońska

Na podstawie: MedicalXpress

Źródło: [Kopalnia Wiedzy](#)