



**Aktion zahnfreundlich e.V.**  
**ISM 2008: Toothfriendly International**  
**Passage 10 / 11**

## **ZAHNMÄNNCHEN-NEWS zur ISM 2008**

**Berlin / Köln, 27. Januar 2008 – Barry Callebaut präsentiert auf der ISM 2008 – der Internationalen Süßwarenmesse in Köln, eine neue Schokoladen-Generation: Die erste zahnfreundliche Schokolade mit Isomaltulose, einem natürlichen Kohlenhydrat, das aus Rübenzucker gewonnen wird und auch in Honig vorkommt. Ihre Zahnfreundlichkeit hat die neue Schokolade bereits in wissenschaftlichen Test bewiesen. Sie wurde deshalb mit dem *Zahnmännchen* ausgezeichnet. Toothfriendly International (Basel) und die Aktion zahnfreundlich e. V. (Berlin) halten zur ISM-Premiere die ersten Muster dieser Innovation bereit.**

Barry Callebaut's Schokoladen-Innovation ist weltweit die erste zuckerhaltige Schokolade, die von Zahnärzten empfohlen wird. Obwohl Isomaltulose ernährungs-physiologisch zwar als *Zucker* definiert wird, verursacht dieses Kohlenhydrat keine Zahnschäden. Von Zahnmedizinern der Universität Zürich wurde in wissenschaftlichen Tests eindeutig nachgewiesen, dass der für die Kariesentstehung kritische pH-Wert 5,7 während und nach dem Verzehr der mit Isomaltulose gesüßten Schokolade nicht unterschritten wird. Liegt der im Zahnbelag (Plaque oder Biofilm) gemessene pH-Wert unterhalb dieser „neutralen“ Grenze im „sauren“ Bereich, besteht die Gefahr einer Demineralisierung des Zahnschmelzes, die Karies – das „Loch im Zahn“ zur Folge hat.

### **Fit für die Verbraucheransprüche**

Mit der Verwendung von Isomaltulose hat Barry Callebaut eine neue Schokoladen-Generation entwickelt, die den parallel wachsenden Gesundheits- und Genussansprüchen des Verbrauchers entgegenkommt: Der „Wellness-Zucker“ hat die milde natürliche Süße des Zuckers, ist ohne Nachgeschmack und ohne kühlende Effekte, die den Schokoladengenuss beeinträchtigen könnten. Ein weiterer besonders wichtiger Vorteil: Isomaltulose wird vollständig verdaut und hat keinerlei laxative Wirkung, die bei übermäßigem Verzehr von zuckerfreien, mit Polyolen gesüßten Produkten entstehen können.

### **Von Zahnärzten empfohlen**

Die neue Schokolade von Barry Callebaut ist mit dem Signet „Zahnmännchen“ und aufgrund der wissenschaftlichen Prüfungen mit dem Prädikat „zahnfreundlich getestet“ ausgezeichnet. Das Signet wird weltweit von Toothfriendly International und in Deutschland von der Aktion zahnfreundlich e. V. verliehen.

Professor Dr. Stefan Zimmer von der Poliklinik für Zahnerhaltung und Präventive Zahnheilkunde der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf und 1. Vorsitzender der deutschen Organisation, betont: „Zahnärzte begrüßen die Innovation von Barry Callebaut. Damit gibt es endlich auch eine zahnfreundliche Schokolade, die den Zähnen nicht schadet“.

Zu viel und zu häufig Süßes kann nicht nur Karies verursachen, sondern auch zu Übergewicht und anderen ernsthaften Erkrankungen führen. Sollten Süßigkeiten deshalb verboten werden? „Nein“, so Professor Zimmer „generelle Verbote führen vor allem bei Kindern meist zum übermäßigen Wunsch nach Süßem. Ein Süß-Verbot ist weder

realistisch noch aus zahnärztlicher Sicht notwendig, da Karies vor allem mit der Häufigkeit des Zuckerverzehrs zusammenhängt. Deshalb plädieren wir Zahnärzte für kluge Alternativen und leicht umsetzbare Ernährungstipps und empfehlen zuckerfreie, zahnfreundlich getestete Süßigkeiten oder Schokolade mit dem Zahnmännchen“.

**Ist zuckerfrei nicht automatisch zahnfreundlich?**

Zuckerfrei kann irreführend sein, denn oft ist damit nur „frei von Saccharose gemeint, aber auch andere Zucker können Karies verursachen. Umgekehrt gibt es aber auch Zucker, die zahnfreundlich sind (z.B. Isomaltulose).

Nur das *Zahnmännchen* garantiert: Für dieses zuckerfreie und säurearme Produkt wurde in exakt definierten wissenschaftlichen Prüfverfahren nachgewiesen, dass es weder Karies noch sonstige Säureschäden an den Zähnen (Erosionen) verursacht.

Für das Gütesiegel „zahnfreundlich“ werden Nahrungsmittel auch auf saure Inhaltsstoffe geprüft. Denn durch die direkte Säureeinwirkung an der Zahnoberfläche u. a. durch Fruchtsäuren in Getränken und Lebensmitteln werden so genannte Erosionsschäden hervorgerufen. Erosiv wirkende Säure kann z. B. auch Zitronensäure sein, die meist als Konservierungs- und Aromastoff eingesetzt wird.

Die Säurekonzentrationen in Zahnmännchen-Produkten müssen so niedrig sein, dass sie keine Erosionsschäden auslösen können.

**Für Rückfragen:**

**Prof. Dr. Stefan Zimmer**

1. Vorsitzender

Heinrich-Heine-Universität, Poliklinik für  
Zahnerhaltung und präventive Zahnheilkunde  
Moorenstr. 5, 40225 Düsseldorf

[zimmer@med.uni-duesseldorf.de](mailto:zimmer@med.uni-duesseldorf.de)

Aktion zahnfreundlich e.V.

Danckelmannstr. 9, D – 14059 Berlin

**Presse: Hedi von Bergh**

Tel.: 030 – 30 12 78 85

Mobil: 0171 402 36 08

[presse@zahnmaennchen.de](mailto:presse@zahnmaennchen.de)

[info@zahnmaennchen.de](mailto:info@zahnmaennchen.de)

[www.zahnmaennchen.de](http://www.zahnmaennchen.de)

**Barry Callebaut Food Munufacturers NV**

Ann Dhoedt

Marketing Manager Food Manufacturers

Phone: +32 53 73 02 01

E-mail: [ann\\_dhoedt@barry-callebaut.com](mailto:ann_dhoedt@barry-callebaut.com)

**Zum Download: [www.zahnmaennchen.de](http://www.zahnmaennchen.de) → News / Presse**

PM 2008/01-1