



## **Ausgezeichnet: zahnfreundlich ist mehr als nur zuckerfrei**

**Ob Bonbons oder Dragees, Schokolade, Kaugummi oder Pastillen - immer mehr renommierte Süßwarenfirmer legen Wert auf die zahnfreundliche Variante ihrer Süßigkeiten. Sie legen Wert darauf, dass ihre Produkte mit dem *Zahnmannchen* ausgezeichnet werden. Und zeigen damit, dass diese Süßigkeiten mehr sind als nur zuckerfrei: Sie verursachen weder Karies noch sonstige Zahnschäden (Erosionen). Denn hinter dem Qualitätssignet Zahnmannchen stehen wissenschaftliche Fakten.**

„Lecker und gesund“ sind Kriterien, nach denen heute Lebensmittel immer häufiger produziert und gekauft werden – auch wenn es um Süßigkeiten oder Kaugummi geht. „Zuckerfrei“ oder „ohne Zucker“ steht deshalb oft auf der Verpackung. Aber wissen Verbraucher, dass so genannte zuckerfreie Produkte bis zu 0,5 Prozent Zucker enthalten dürfen? Und denken sie darüber nach, dass Fructose, Maltose, Laktose, Dextrose bzw. Glukose nichts anderes sind als Zuckerarten und deshalb genau so wie jeder Haushaltszucker Karies auslösen können? Unbekannt ist oft auch, dass zuckerfrei nicht „automatisch“ zahnfreundlich ist. So wird z. B. sauren Bonbons oder Getränken aus Geschmackgründen Zitronen- oder Apfelsäure zugefügt. Durch ihre direkte Einwirkung auf die Zahnoberfläche können sie zur Entkalkung des Zahnschmelzes führen und bei häufigem Verzehr Zahnerosionen verursachen. Und außerdem: Wer weiß, dass es jetzt auch Zuckerarten gibt, die im Gegensatz zu den üblichen Zuckern zahnfreundlich sind? Exakt deshalb gibt es das *Zahnmannchen*, ein Qualitätslabel, hinter dem keine coolen Werbesprüche stehen, sondern wissenschaftlich belegte Fakten.

### **Das Zahnmannchen**

Mit diesem Markenzeichen werden Lebensmittel und Getränke ausgezeichnet, die ihre Zahnfreundlichkeit garantiert in zwei wissenschaftlichen Tests nachgewiesen haben. Mit der Plaque-pH-Telemetrie wird die Säurebildung in den Zahnbelägen gemessen. Sinkt der pH-Wert während und innerhalb von 30 Minuten nach dem Verzehr nicht unter den kritischen Wert von 5,7 ist sichergestellt, dass dieses Produkt keine Karies verursachen kann. Mit Hilfe des Erosionstests wird ausgeschlossen, dass in dem Produkt enthaltene Frucht- oder sonstige Säuren keine zahnschädigenden Konzentrationen erreichen.

Diese Tests sind weltweit anerkannt. Sie werden von unabhängigen Testinstituten an zahnärztlichen Universitätskliniken durchgeführt. Das garantiert Unparteilichkeit und schließt Interessenskonflikte aus.

### **Zahnfreundlich und weitere Pluspunkte**

Auch zahnfreundliche Süßigkeiten müssen vor allem eines: Sie müssen schmecken! Wenn sie darüber hinaus zusätzliche Pluspunkte beinhalten, um so besser. Deshalb punkten beispielsweise Bonbons, Dragees oder Pastillen, die mit Zuckerersatzstoffen gesüßt sind, sowohl mit ihrer Zahnfreundlichkeit als auch mit rund 40 Prozent weniger Kalorien. Und der in der Zahnmannchen-Schokolade enthaltene zahnfreundlich getestete Zucker Isomaltulose überzeugt mit zusätzlichen ernährungsphysiologischen Vorteilen: Isomaltulose ist das einzige Kohlenhydrat, das voll verstoffwechselt wird, einen geringen glykämischen Index (GI von 32) hat und selbst bei größeren Verzehrsmengen keine Toleranzprobleme verursacht.

**[[3.204 Zeichen]]**

### **Für Rückfragen:**

#### ***Aktion zahnfreundlich e.V.***

*Hedi von Bergh*

*Danckelmannstr. 9*

*14059 Berlin*

*Tel. 030 – 30 12 78 81 und 85 - Fax. 030 – 30 12 78 84*

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

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

2011 03 16 /IDS.6/PR