

Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute

30.10.2014 – 11:32 Uhr

Experten präsentieren neuste Forschungsergebnisse auf dem Allergy Day

Madrid (ots/PRNewswire) -

Extensiv hydrolysierte Milch mit Lactobacillus GG hilft beim Aufbau von

Kuhmilchverträglichkeit

Kuhmilchproteinallergie (KMPA) ist die häufigste Ursache für Lebensmittelallergien bei Säuglingen und Kleinkindern. Der bisher übliche Umgang mit dieser Situation war, bei der Ernährung der Babys bzw. deren stillenden Mütter Milchproteine zu vermeiden. Unlängst zeigte sich jedoch, dass sich bei einer beträchtlichen Anzahl von Kindern der Aufbau einer oralen Milchtoleranz im Verlauf des ersten Lebensjahres unterstützen lässt. Die erfolgt mittels einer extensiv hydrolysierten Kaseinnahrung, die zusätzlich den Lactobacillus rhamnosus GG (LGG) enthält.

(Logo: <http://photos.prnewswire.com/prnh/20141030/713211>)

Dies ist eine der grössten Neuerungen für die diätetische Behandlung von KMPA, die auf dem Symposium des Allergy Days diskutiert wird. Welcher von Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute in Madrid organisiert wird und neun hochrangige, international angesehene Experten zusammenbringt [<http://ftp://PdfAllergyDay:kBmqjNg3@ldn-ftp.interpublic.com>]: Allan Walker, Jon Vanderhoof, Roberto Berni Canani, Erika Isolauri, Piotr Socha, Julian Guest, Juan José Díaz, Rosan Meyer und Patrick Tounian.

Eine Kuhmilchallergie ist dann gegeben, wenn das Immunsystem des Kindes die Proteine der Kuhmilch als Bedrohung einstuft und dies dann zu ernsthafte Probleme in den Bereichen Verdauung, Haut oder Atmung verursacht. Experten bringen diese Symptome mit mikrobiellen Unregelmässigkeiten in der intestinalen Mikroflora oder Darmflora in Verbindung. "Studien von atopischen Kindern oder Tiermodellen haben gezeigt, dass die Darmflora gestört ist und essentielle Mikrobiota fehlen, die die Immunverträglichkeit beeinflussen und Entzündungen kontrollieren", erklärt Professor Walker.

Es konnte nachgewiesen werden, dass LGG die normale Funktion des Immunsystems unterstützt: "Dieser Lactobacillus GG löst eine Reihe von immunomodulatorischen Effekten im Darm aus, die zu einer Entzündungshemmung und einer Herunterregulierung wesentlicher allergierelevanter Immunmechanismen führen. Davon abgesehen wirkt sich LGG positiv auf Durchlässigkeit, Zellwachstum und Zelldifferenzierung des Verdauungstrakts aus", merkt Professor Berni Canani an.

Die Ernährung ist entscheidend beim Umgang mit KMPA bei Säuglingen und Kindern. Kuhmilchproteine können in Lebensmitteln vorhanden sein, die nicht auf Milchprodukten zu basieren scheinen, wie zum Beispiel Wurst, Saucen, tiefgefrorenes Fleisch, salzige Snacks oder Süssigkeiten. Nach Angaben von Dr. Díaz stehen "eine Reihe von extensiv hydrolysierten Rezepturen und elementaren Milchersatzmischungen zur Verfügung, die es uns ermöglichen, KMPA sowohl in IgE-vermittelter als auch nicht-IgE-vermittelter Form sicher und wirksam zu kontrollieren."

Professor Dr. Dr. Colin Rudolph, Vice President of Global Medical Affairs und Chief Medical Officer bei Mead Johnson Nutrition, erklärt: "Wir haben seit mehr als 100 Jahren eine breite Palette an Innovationen eingeführt, die auf die Anforderungen von Verbrauchern und Medizinen gleichermaßen zugeschnitten sind. Wir waren das erste Unternehmen, das ein zur diätetischen Behandlung der Allergie gegen Kuhmilchproteine bei Kleinkindern konzipiertes Produkt angeboten haben. Diese Allergie betrifft rund 3 % der Kleinkinder weltweit und ist die Hauptursache für Nahrungsmittelallergien bei Säuglingen und Kindern unter 3 Jahren."

Über Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute

Das Mead Johnson Pediatric Nutrition Institute ist ein globales Netzwerk, dessen Ziel in der Weiterentwicklung und Anwendung der jüngsten Errungenschaften in der Ernährungswissenschaft zum Wohl von Säuglingen und Kleinkindern in aller Welt ist. Unser einziger Zweck ist es, an der Spitze der pädiatrischen Ernährungsforschung zu stehen.

Photo:

<http://photos.prnewswire.com/prnh/20141030/713211>

Kontakt:

Weber Shandwick, María G. de Ceca / Rocío Bueno,
+34-91-745-86-59 / 64, +34-646-77-27-31,
MGarciaDeCeca@webershandwick.com,
RBueno@webershandwick.com

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100056962/100763734> abgerufen werden.