

Revolution in der MilCHForschung: Allergene adé dank Apfeltrester!

Forschung an der TU Berlin zielt auf hypoallergene Milchprodukte ab, um Allergien gegen Milcheiweiß zu mindern.



Straße des 17. Juni 135, 10623 Berlin, Deutschland -

Allergien gegen Milcheiweiß stellen weltweit eine bedeutende Herausforderung dar. Laut **TU Berlin** reagieren etwa drei Prozent aller Säuglinge und Kinder allergisch auf Eiweiß in der Kuhmilch. Diese Form der Allergie, häufig als Milch- oder Kuhmilchallergie bezeichnet, betrifft in Deutschland circa zwei Prozent der Kleinkinder und ein Prozent der Erwachsenen. Insbesondere Säuglinge und Kleinkinder sind gefährdet, da ihr Immunsystem und Verdauungstrakt noch nicht voll entwickelt sind.

Die Auslöser für diese Allergien sind spezifische Proteine in der Milch, insbesondere Kasein, Alpha-Laktalbumin und Beta-

Laktoglobulin. Diese Allergene können Hautreaktionen, Magen-Darm-Beschwerden und Atemprobleme hervorrufen. Betroffene sind oft auf eine strikte diätetische Kontrolle angewiesen, um gesundheitliche Beschwerden zu vermeiden und die Symptome zu lindern.

Forschung an hypoallergenen Milchprodukten

Um diese Probleme zu adressieren, forschen Dr. Helena Kieserling und Daniel Güterbock an der **TU Berlin** an neuen Lösungen zur Reduktion allergischer Reaktionen auf Milcheiweiß. Ihr Ziel ist die Entwicklung hypoallergener Milchprodukte, die besser verträglich sind. Hypoallergen bedeutet hierbei, dass die Produkte allergenreduziert sind und somit weniger wahrscheinlich allergische Reaktionen auslösen.

Die Forscher nutzen phenolische Verbindungen, die aus Apfeltrester gewonnen werden, einem Nebenprodukt der Apfelsaftherstellung. Diese Verbindungen maskieren die Milchprotein-Epitope, die das Immunsystem aktivieren. Diese innovative Methode wurde 2024 mit dem ersten Preis beim Wettbewerb „Forum Junge Spitzenforschung“ ausgezeichnet und könnte prinzipiell auf alle Arten von Eiweißen, sowohl tierischen als auch pflanzlichen Ursprungs, angewendet werden.

Alltagsbewältigung und Alternativen

Für Menschen mit Milcheiweißallergie ist es von zentraler Bedeutung, auf die Ernährung zu achten. Laut **T-Online** sollten alle Produkte, die Kuhmilch oder deren Bestandteile enthalten, gemieden werden, um allergischen Reaktionen vorzubeugen. Sehr wichtig ist das Lesen von Etiketten, da Hersteller verpflichtet sind, Allergene anzugeben.

Alternativen wie Sojamilch, Mandelmilch, Kokosmilch und Reismilch können eine wertvolle Unterstützung darstellen, um

die notwendige Kalziumzufuhr sicherzustellen. Besonders bei mir als Allergiker ist es wichtig, nicht nur die offensichtlichen Milchprodukte zu meiden, sondern auch versteckte Quellen in Fertigprodukten und Wurstwaren zu beachten.

Das Diagnostizieren einer Milcheiweißallergie erfolgt durch verschiedene Tests, darunter Antikörper-Tests und Provokationstests. Die Therapie variiert je nach den betroffenen Proteinen, wobei in vielen Fällen der komplette Verzicht auf Milchprodukte erforderlich ist. Im Gegensatz zur Laktoseintoleranz, die oft mit Magenbeschwerden einhergeht, handelt es sich bei der Milcheiweißallergie um eine Immunreaktion, die in ihrer Entstehung und Behandlung grundlegend unterschiedlich ist.

Insgesamt zeigt die Forschung an hypoallergenen Produkten vielversprechende Ansätze zur Verbesserung der Lebensqualität für Allergiker, während gleichzeitig der Rohstoffkreislauf durch die Wiederverwendung von Apfeltrester gefördert wird. Die Marktreife dieser neuen Produkte hängt jedoch von den laufenden Untersuchungen ab, die ihre Effektivität hinsichtlich der Dämpfung der Immunreaktion bei Allergikern bestätigen müssen.

Details	
Vorfall	Allergie
Ort	Straße des 17. Juni 135, 10623 Berlin, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.tu.berlin• www.lebensmittelunvertraeglichkeiten.de• www.t-online.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de