Humane Milch-Oligosaccharide

Artikel vom **19. November 2020**
Speziell für Milchprodukte

Die biotechnologisch hergestellten HMO sind laut Hersteller auch für als kosher- und halalzertifizierte Produkte zugelassen (Bild: Jennewein Biotechnologie).

Die Jennewein Biotechnologie GmbH hat ein neues Verfahren entwickelt, das die Herstellung humaner Milch- Oligosaccharide (HMO) im industriellen Tonnenmaßstab ermöglicht. Das für die Produktion seiner Produkte genutzte Verfahren basiert auf einer im Rahmen eigener wissenschaftlicher Forschung entwickelten Fermentationstechnik. Humane Milch-Oligosaccharide sind funktionelle Zucker, welche nach Laktose und Lipiden den drittgrößten Anteil der festen Bestandteile menschlicher Muttermilch bilden. Die Anzahl unterschiedlicher HMO wird heute auf 150 bis 200 geschätzt. Aufgrund ihrer speziellen Eigenschaften können diese seltenen Zucker vielfach in der Nahrungsmittelindustrie eingesetzt werden, z. B. in Säuglings- und Spezialnahrung. Das mittels Fermentationsverfahren hergestellte humane Milch-Oligosaccharid 2‘-Fucosyllactose wird gegenwärtig als Nahrungsergänzungsmittel in der Säuglingsnahrung in den USA und Europa eingesetzt. Im Jahr 2015 erteilte die amerikanische Lebensmittelaufsicht (FDA) dem Unternehmen die Zulassung für den

Vertrieb von 2‘-Fucosyllactose in den USA, 2017 wurde das Produkt in Europa zugelassen. Der Hersteller verweist auf Studien, die gezeigt hätten, dass sich die HMOs, insbesondere 2‘-Fucosyllactose, auch bei Erwachsenen positiv auf die Darmflora auswirken sollen.

Hersteller aus dieser Kategorie

---

pro KÜHLSOLE GmbH
Am Langen Graben 37
D-52353 Düren
02421 59196-0
info@prokuehlsole.de
www.prokuehlsole.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag