

**„50 Jahre VDD“
Jubiläums – Kongress 2007**
in Kooperation mit dem
Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner (BDEM) e. V.
und dem
Verband der Oecotrophologen (VDO_E) e. V.
vom 19. bis 21. April
CongressPark Wolfsburg

NEUES AUS INDUSTRIE UND WISSENSCHAFT

**Beneo™ Inulin und Oligofructose -
Ernährungsphysiologische Eigenschaften und Verbraucherkommunikation**

Liv Janvary, Dr., Palatinit GmbH, Gottlieb-Daimler-Straße 12, 68165 Mannheim

Beneo™ Inulin und Oligofructose werden aus der Zichorienwurzel gewonnen. Sie zeichnen sich durch gesundheitsfördernde Eigenschaften aus, die durch Humanstudien umfassend belegt sind. Beneo™ Inulin und Oligofructose sind lösliche Ballaststoffe. Sie werden im oberen Verdauungstrakt nicht absorbiert oder verstoffwechselt und gelangen unbeschadet in den Dickdarm. Dort wirken sie prebiotisch, d.h. sie stimulieren selektiv das Wachstum der gesundheitsfördernden Bifidobakterien. Regelmäßige Aufnahme von Beneo™ Inulin und Oligofructose führt zu einer signifikanten Verbesserung der Darmflora; positive Darmbakterien werden gefördert, pathogene Keime gehemmt.

Die menschliche Darmflora ist an wichtigen biologischen Funktionen beteiligt. Deren positive Beeinflussung führt zu weiteren Sekundäreffekten. Hierzu zählen unter anderem die Verbesserung der Calciumaufnahme und Knochenmineralisierung sowie die Stärkung der natürlichen Abwehrkräfte. Die Eigenschaften von Beneo™ Inulin und Oligofructose sind in wissenschaftlichen Studien belegt und werden bei der Herstellung von Lebensmitteln zur ernährungsphysiologischen Aufwertung genutzt. Ballaststoffcharakter, prebiotische Wirkung sowie die Verbesserung von Calciumaufnahme und Knochenmineralisierung können gezielt ausgelobt werden. Der wissenschaftliche Nachweis der gesundheitsfördernden Eigenschaften wird in Zukunft immer wichtiger werden. Beneo™ Inulin und Oligofructose sind natürliche Ingredienzien, die einen nachweislichen Mehrwert bieten und in Produkten vielseitig eingesetzt werden können, so dass im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung ein wertvoller Beitrag zur Unterstützung der eigenen Gesundheit geleistet werden kann.

Der Mehrwert von Produkten muss für den Verbraucher zugleich erkennbar, verständlich und glaubhaft sein. Aus diesem Grund wurde das Beneo™-Programm ins Leben gerufen. Beneo™ ist eine gemeinsame Initiative von ORAFTI, Wissenschaft, Ernährungsfachkräften und Lebensmittelindustrie mit dem Ziel, den Verbraucher über die Wichtigkeit einer ausgewogenen Darmflora zu informieren und entsprechende Produkte anzubieten, mittels derer im Rahmen der täglichen Ernährung ein aktiver Beitrag zur Unterstützung der eigenen Gesundheit geleistet werden kann. Das Beneo™-Logo auf der Verpackung macht den Mehrwert für den Verbraucher erkennbar. Zugleich dient es als Qualitätssiegel, das garantiert, dass die Produkte eine ausreichende Menge Beneo™ Inulin bzw. Oligofructose enthalten, um diesen Nutzen zu erzielen. Ein unabhängiges wissenschaftliches Komitee überprüft die Einhaltung dieser Anforderungen. Über eine Vielzahl von Kommunikationskanälen kann sich der Verbraucher ausführlich über die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Beneo™ Inulin und Oligofructose informieren. Das Beneo™ Programm dient als Kommunikationsplattform zu allen Fragen rund um das Thema Prebiotika.

Zusammenfassung:

Beneo™ Inulin und Oligofructose verbessern aufgrund ihrer prebiotischen Wirkung nachweislich die Darmgesundheit. Der Zusatznutzen durch Inulin und Oligofructose ist für den Verbraucher durch das Beneo™-Qualitätssiegel erkennbar. Beneo™ ist eine Kommunikationsplattform, über die umfassende Informationen zum Thema Prebiotika bereitgestellt werden.

