

11. Mai 2017

Mit Nanopartikeln gegen Eisenmangel

Damit Eisenergänzungsmittel künftig besser im Körper aufgenommen werden können, haben Forscher essbare Nanofasern aus Molkeproteinen mit Eisen-Nanopartikeln versehen.

Um Eisenmangel vorzubeugen werden Lebensmittel oder Nahrungsergänzungsmittel oft mit dem Spurenelement angereichert. Züricher Forscher haben nun ein eisenhaltiges Material entwickelt, welches für den Körper leicht verwertbar ist, einen neutralen Geschmack behält und aus einem Nebenprodukt der Milchproduktion hergestellt werden kann.

Das Hybridmaterial besteht aus essbaren Molkeprotein-Nanofasern, welche mit leicht verwertbaren Eisen-Nanopartikeln angereichert werden. Die sonst instabilen Eisen-Nanopartikel lagern sich dabei stabil an der Oberfläche der Molkeprotein-Fasern an. In Versuchen mit Ratten konnten die Wissenschaftler bereits die selbe Wirksamkeit für ihr Präparat nachweisen, wie die derzeitige Standardbehandlung mit Eisensulfat zur Eisenergänzung beim Menschen aufweist.

Quelle: ETH Zürich