

Mikroflora og komælkstolerance

Periode:	januar 2016 – december 2018
Budget:	4.258.000 dkr
Finansiering:	Mælkeafgiftsfonden
Projektleder:	Katrine L Bøgh
Institution:	DTU Fødevareinstituttet
Deltagere:	Tine Rask Licht, Fødevareinstituttet, DTU Rune Rønhave Laursen, Arla Foods Ingredients Lotte Neergaard Jacobsen, Arla Foods Ingredients

Formål:

Hovedformålet med nærværende projekt er at øge vores viden om samspillet mellem tarm mikrofloraen og mælkeproteiner samt hydrolysater heraf, og mikrofloraens indflydelse på mælkeprodukternes evne til at inducere tolerance.

Beskrivelse:

Komælksallergi er et voksende problem på verdensplan og der er derfor et presserende behov for udvikling af nye strategier til at forebygge denne form for allergi. Inden for det seneste årti er der kommet et øget fokus på samspillet mellem tarmens mikroflora og fødevareallergi, og studier har nu vist at sammensætningen af mikrofloraen har en afgørende betydning for udvikling af enten allergi eller tolerance hos spædbørn. Desværre er vores viden om hvordan forskellige former for mælkeernæring influerer på mikroflorasammensætningen hos spædbørn, samt hvilken mikroflorasammensætning der er mest gavnlig for udvikling af tolerance over for mælk endnu meget begrænset. Vi ønsker i dette projekt at øge vores viden om hvordan forskellige former for proteiningredienser til modernælkserstatninger påvirker mikroflorasammensætningen, ligesom vi ønsker at øge vores viden om hvordan mikroflorasammensætningen påvirker forskellige proteiningrediensers evne til at inducere tolerance over for komælk. Projektet vil give os ny viden, der kan danne basis for udvikling af strategier til forbedrede hypoallergene modernælkserstatninger der kan målrettes individuelle behov og dermed medvirke til at forebygge udvikling af komælksallergi og andre atopiske følgesygdomme.