

Produktbeschreibung

Xylit wird aus natürlichen Rohstoffen gewonnen und ist gentechnikfrei. Es reduziert die Bildung von Karies um bis zu 90%, hemmt effektiv Bakterien- und Hefenwachstum in Mund und Körper. Xylit hat 40% weniger Kalorien als Zucker. Xylit ist auch für Diabetiker geeignet.

Xylit oder Xylitol erhalten Sie pulvrig in einer feinen und anwenderfreundlichen Körnung. Xylit zergeht leicht im Mund ohne mühsames Kauen und löst sich bestens auf. Zum Süßen von Guarana oder Tee, Kaffee oder Joghurt ist Xylit sehr gut geeignet, denn die feine Körnung sorgt für beste Löslichkeit. Xylit ist kein Fremdstoff für den Körper. Im menschlichen Stoffwechsel entstehen bis zu 15 Gramm Xylitol täglich. Daher wird Xylit vom Menschen beim Essen, Trinken und Verdauen in hohem Maße akzeptiert.

Xylit schmeckt im Vergleich zu Stevia neutral. Hefekuchen mit Backhefe gelingt nicht mit Xylit, denn Xylit hemmt das Wachstum von Hefepilzen wie zum Beispiel den Candida albicans. Der Teig geht also nicht auf. Xylit ist ein isolierter Fünffachzucker (C₅H₁₂O₅), der in mehreren Schritten aus Maiskolben gewonnen wird und dabei mehrfach gereinigt wird. Lagern Sie Xylit trocken. Es ist dann mindestens 2 Jahre haltbar. Detaillierte Angaben zur Inhaltsanalyse finden Sie im Analysenzertifikat für Xylit auf der Rückseite dieses Blattes.

Alle Vorteile auf einen Blick

- Reduziert Karies um bis zu 90%
- Zum Süßen von Kalt- und Heißgetränken, Obst, Müsli oder zum Backen
- Hervorragend geeignet für eine ausgewogene Ernährung
- Vergleichbare Süßkraft wie Zucker
- 40% weniger Kalorien als Zucker
- Geeignet für Diabetiker
- Natürliches Produkt, absolut glutenfrei
- Frei von Gentechnik

Wirkungen von Xylit bzw. Xylitol im Mund und im übrigen Stoffwechsel

Der aus Birkenholz, weiteren Baumarten oder aus Maiskolben ohne Maiskörner gewonnene Zucker wird ebenfalls im menschlichen Körper gebildet. Unsere Verdauung ist mit diesem Zucker vertraut. Gesundheitliche Irritationen, wie sie andere Zuckerarten hervorrufen, gibt es nicht. Im Gegenteil: Die natürliche Remineralisierung durch den Speichel im Mund wird sogar gefördert. pH-Werte um 5 bis 6 kommen durch Xylitspülungen wieder schnell auf normale 7. Auch der pH-Wert des Blutes muß nicht mehr durch die Demineralisierung von Knochen aufrechterhalten werden.

Der aus Maiskolben gewonnene Zucker, den auch der menschliche Körper selbst bildet, ist der natürliche Feind des Bakteriums Streptococcus mutans. Es verdaut den Zucker und verhungert, weil es Xylit nicht aufschließen kann. Die Bakterien sterben ab und die Zähne fühlen sich glatt und sauber an: Mundgeruch ade, Scheiden tut weh!

Ein Getränk mit Xylit oder eine Mundspülung aus einem Schluck Wasser mit etwas Xylit kommt überall dorthin, wo Zahnputzwerkzeuge und Zahnputzmittel aller Art versagen. Der pH-Wert des Speichels normalisiert sich schnell und der Speichel muß den Zähnen keine Substanz mehr entziehen, um die Säure zu neutralisieren, welche durch diese unfreundlichen Bakterien im Mund entstanden ist. Falls vorhanden, werden mikroskopisch kleine Löcher in den Zähnen wieder remineralisiert und verschlossen. Das ist eine Leistung, die der Mensch selbst vollbringt ohne weiteres Zutun. Die Zahnoberfläche in größeren Löchern wird gehärtet und die Karies gestoppt. Xylit ist ein Nahrungsmittel, so wie Rübenzucker ein Nahrungsmittel ist. Nur die Wirkungen sind unterschiedlich. Xylit ist kein Arzneimittel. Es gibt keine Heilaussage. Doch ein Mensch, der Essen und Trinken versäumt, ist bald tot. Kein Grund, alle Lebensmittel, Nahrungsmittel und Nahrungsergänzungsmittel vor dem Gesetz als Arzneimittel anzusehen, oder?

Des Menschen Freud ist des Zahnarztes Leid. Nimm Xylit heut und dem Zahnarzt den Schneid.

Wer verantwortet die karieskranken Menschen in vielen Ländern, während es andere Länder ohne eine solche bohrende Zunft gibt und ohne Massenkaries? Die Hochschulprofessoren der Zahnmedizin, die das verantworten, mögen zwar tot sein, aber ihre Saat ist aufgegangen und trägt reichlich finanzielle Frucht. Was ist volkswirtschaftlich sinnvoll? 10 Euro und mehr monatlich allein für Zahnbehandlungen oder Centbeträge für 5 bis 10 Gramm Xylit täglich? Wie lieblos und ideologisch verbohrt müssen Zahnärzte sein, die ihren Patienten solches Wissen vorenthalten?

Macht Xylit Zahnärzte arbeitslos?

Der Zahnarzt Dr. Bruhn antwortet: "Über viele Jahre habe ich Xylit eingesetzt, der Erfolg war mehr als positiv. Dennoch waren angesprochene Hochschullehrer Xylit und seinen Wirkungen gegenüber vollkommen ablehnend eingestellt. Schließlich kann mittels Xylit der Behandlungsumfang beim Zahnarzt stark reduziert werden, was zu Existenzproblemen der Behandler führen könnte." Kreative Zahnärzte satteln um und werden zu Vorreitern für Zahngesundheit. Damit spalten Sie die Zahnärzteschaft in die Glaubensgemeinschaft der Kariesjünger und in ernst zu nehmende Patientendienstleister. Der Paradigmenwechsel spricht sich herum. Einige wenige Praxen werden Xylit-Käufer anlocken und ihr Auskommen haben. Wenn die Masse aufwacht, ist der Kuchen neu verteilt. Übrig bleiben die Zahnärzte, die frühzeitig umgesattelt haben. Die anderen reiten auf einem toten Pferd. Dumm gelaufen.

Quellen zu Xylit

- Der Einsatz von Xylit in der Kariesprophylaxe, Prof. Kauko K. Mäkinen (Autor), IHCF - Stiftung zur Förderung der Gesundheit (Herausgeber) pdf-Datei, 100 Seiten, 1,8 MBytes
- Xylit - Das süße Wunder, Kristina Peter, Download vom Hinz-Verlag
- Xylitol neu entdeckt, Dr. Ulrich Bruhn, Krailling
- Allergien-behandeln.de: "Studien sind allgemein sehr teuer und Xylitol kann als natürliche Substanz nicht patentiert und kommerziell gewinnbringend genutzt werden. Nach anfänglichem Interesse der Pharmaindustrie wurde die weitere Erforschung fallen gelassen."
- Xylitol - Zuckeraustauschstoff gegen Karies, Christina Hohmann: "Ein Zucker, der die Zähne nicht schädigt, sondern schützt, klingt fast zu gut, um wahr zu sein. Doch eine solche Substanz ist schon seit 30 Jahren bekannt - zumindest in Fachkreisen. Obwohl mittlerweile fast 300 Studien zur Wirkung von Xylitol auf die Entstehung von Zahnkaries veröffentlicht wurden, kennt kaum ein Laie den antikariogenen Effekt der Substanz."
- In englischer Sprache: Xylitol.org

ANALYSENZERTIFIKAT / CERTIFICATE OF ANALYSIS

XYLIT E 967

TESTS	SPEZIFIKATIONSWERTE	ERGEBNISSE
Lot Nummer / Batch Number		ZHPC 20080522295
Aussehen / Appearance	Weißes, kristallines Granulat / White chrystalline Granular	30 – 80 mesh
Herstellungsdatum / Manufacturing Date		22.05.2008
Verfallsdatum / Expiry Date		21.05.2010
Identifikation A und B / Identificatin A and B	Entspricht Tests / to pass test	Entspricht / passes
Trocknungsverlust / Loss on Drying	≤ 0,5 %	0,10 %
Glührückstand / Residue on Ignition	≤ 0,1 %	0,01 %
Reduzierende Zucker	≤ 0,2 %	0,02 %
Gehalt/Assay	98,5 – 101 %	99,84 %
Andere Polyole	≤ 1,0 %	0,16 %
PH (10% w/v)	5,0 – 7,0	5,9
Schmelzbereich / Melting Range	92,0 – 96,0 °C	94,0
Schwermetalle / Heavy Metals	≤ 10 ppm	< 10 ppm
Blei / lead	≤ 1 ppm	< 0,5 ppm
Nickel / nickel	≤ 1 ppm	< 1 ppm
Arsen / arsenic	≤ 1 ppm	< 3 ppm
Chlorid / chlorides	≤ 100 ppm	< 100 ppm
Sulfate / sulphates	< 200 ppm	< 200 ppm
Gesamtkeimzahl / total plate count	≤ 1000 (cfu/g)	< 10 (cfu/g)
Schimmel & Hefe / mould and yeast	≤ 500 (cfu/g)	< 10 (cfu/g)
E. Coli	negativ	Negativ
Organische flüchtige Bestandteile / organic volatile impurities	Entspricht NF	Entspricht
Gleitfähigkeit / Conductivity	≤ 20 µs/cm	2,50 µs/cm

Qualität:

Entspricht USP 24, E 967, EP5