

Leipziger Studie bestätigt positive Wirkung

fermentierter Lebensmittel

Forscher der Universität Leipzig finden Zell-Rezeptor, der durch fermentierte Nahrung stimuliert wird

Neuried, 17.07.2019 - Die Veredelung natürlicher Rohstoffe durch Fermentation wird zunehmend beliebter und immer mehr Menschen erkennen das vielseitige Wirkpotenzial des Food-Trends. Denn Milchsäurebakterien sind gut für den menschlichen Körper und dessen Gesundheit. Warum das so ist, war bisher nicht klar. Jetzt haben Wissenschaftler der Universität Leipzig erstmals die molekularen Mechanismen der Funktionsweise von Milchsäurebakterien im Körper belegt – und geben damit Rückschlüsse darauf, warum fermentierte Lebensmittel gesund sind.

Stimulierter Zell-Rezeptor beeinflusst Immunsystem positiv

Unzählige Studien zeigen bereits die positiven Effekte von Milchsäurebakterien und fermentierten Lebensmitteln. Gute Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien wandeln Lebensmittel nämlich so um, dass neue Inhaltsstoffe entstehen und die vorhandenen besser verwertet werden können. Die genaue Wirkungsweise beim Konsum von fermentierten Lebensmitteln blieb aber bislang unentdeckt. Das Forschungsteam der Universität Leipzig hat nun herausgefunden, dass Menschen und Menschenaffen auf ihren Zellen einen Rezeptor besitzen, der durch Signale von Bakterien aktiviert wird, die in fermentierten Lebensmitteln vorkommen.

Dieser sogenannte HCA3-Rezeptor wird durch D-Phenylmilchsäure, das sich nach dem Konsum fermentierter Lebensmittel im Blut nachweisen lässt, stimuliert und beeinflusst so die Funktion des menschlichen Immunsystems auf positive Weise. Damit zeigt sich, dass der menschliche Körper nicht nur an Nährstoffe von Pflanzen, Pilzen und Tieren, sondern auch an Stoffe von Bakterien angepasst ist und sie deshalb dem Körper guttun.

livQ Bio-Essenz aus fermentierten Lebensmitteln

Das innovative Unternehmen livQ macht sich diese Wirkungsweise im menschlichen Organismus zunutze. Es stellt aus Bio-Zutaten mithilfe des eigens entwickelten Propaferm®-Verfahrens konzentrierte Bio-Essenzen her. Das enzymatische Fermentationsverfahren macht die in den Rohstoffen enthaltenen Vitamine, Mineralien und Pflanzenbegleitstoffe dabei für den Organismus zugänglich. Die Bio-Essenz kann so die alltägliche Nährstoffversorgung ganzheitlich optimieren.

Forschungsergebnisse geben neue Einblicke

Die Studie der [Universität Leipzig](#) zeigt, dass Bakterien in fermentierten Lebensmitteln mit unserem Immunsystem interagieren. Sie liefert damit neue Einblicke in die evolutionäre Dynamik zwischen Mikroben und Immunsystem. Gleichzeitig unterstreicht sie noch einmal die positive Wirkungsweise fermentierter Nahrungsmittel, wie livQ sie anbietet.



Über livQ

Der faszinierende Prozess der Nährstoffanreicherung durch enzymatische Fermentation steht im Mittelpunkt der Unternehmensphilosophie der 2013 gegründeten livQ AG. Die gemeinsame Mission der Gründer: Das Potenzial wertvoller Bio-Zutaten in fermentierten Lebensmitteln zu entfalten und Menschen vitale Lebensmittel für eine ganzheitliche Ernährung zur Verfügung zu stellen. Die Produktion findet im eigenen Betrieb in Deutschland statt. Alle livQ-Produkte sind biozertifiziert. Sie sind im Reform- und Bio-Fachhandel sowie bei ausgesuchten Versendern erhältlich.
