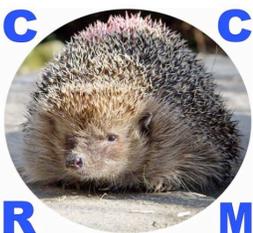


Warum vertragen Igel keine Kuhmilch?

Kuhmilch enthält Milchzucker (Laktose, $C_{12}H_{22}O_{11}$). Damit der Körper diesen Zuckerstoff aufnehmen kann, muss er in seine Bestandteile zerlegt werden. Diese Bestandteile sind β -d-Glukose ($C_6H_{12}O_6$) und β -d-Galaktose ($C_6H_{12}O_6$), zwei Zucker gleicher chemischer Formel, aber verschiedener Molekularstruktur. Dies geschieht durch das Enzym Laktase. Fehlt dieses Ferment, wie dies beim Igel der Fall ist, kann die Laktose nicht aufgespalten werden. Eine Anreicherung der Laktose in Darm führt dazu, dass Wasser im Darm fest gehalten bzw. sogar Wasser aus dem Körper in den Darm abgegeben wird. Der Darminhalt wird zu wässrigem Durchfall. Ausserdem kommt es im Darm durch die Einwirkung der Darmbakterien zu chemischen Prozessen, bei denen Gase entstehen. Sie gehen teils ins Blut, teils führen sie zu Blähungen („Blähbauch“). Die nicht verarbeitete Laktose fördert überdies das Wachstum krankmachender Darmbakterien. Sehr oft können sich die Igel nicht mehr davon erholen.

Deshalb keine Kuhmilch oder ihre Folgeprodukte, die Laktose enthalten!



Igelzentrum Maggia
Postfach 82, CH-6673 Maggia.
tel. 0041-91-753 2922; Natel 0041-79-423 7460.
info@igel-in-not.ch; www.igel-in-not.ch