

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Ernährungsmedizin verbessert Therapieerfolg bei Krebs

Experten plädieren dafür den Ernährungsstatus von Krebspatienten schon vor Beginn einer onkologischen Therapie zu erfassen, da Mangelernährung und Untergewicht sich negativ auf die Prognose auswirken. Übelkeit und Erbrechen aufgrund der onkologischen Therapie stellen somit weitere Risikofaktoren für den Therapieerfolg dar. Gezielte Empfehlungen für Rezepte mit hoher Nährstoffdichte im Rahmen einer individuellen Beratung können die Patienten unterstützen. Zusätzlich können auch Behandlungen wie orale Formula-Diäten oder künstliche Nahrungszufuhr mittels Sonde oder Infusion eingeleitet werden. Die aktuelle [S3-Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin](#) bestätigt ebenfalls, dass eine Ernährungstherapie die Leistungsfähigkeit, den Stoffwechsel, die Therapieverträglichkeit und die Lebensqualität deutlich verbessern kann.

<https://www.ernaehrungs-umschau.de/news/01-09-2017-ernaehrungsmedizinische-betreuung-hilft-tumorpatienten/>

Pizzalieferung zukünftig mit selbstfahrenden Autos?

Die Ford Motor Company testet in Zusammenarbeit mit einem Pizza-Lieferdienst in Michigan die Zustellung mit autonom fahrenden Autos. Kunden können das Lieferfahrzeug mittels App über GPS verfolgen und mit einem Code das beheizte Laderaumfach öffnen. Getestet werden soll auch wie Kunden darauf reagieren, wenn sie für die Übergabe der Bestellung aus dem Haus kommen müssen.

<https://lebensmittelpraxis.de/handel-aktuell/19038-domino-s-pizza-ford-tes-von-autonomen-lieferfahrzeugen.html>

Eddy-young: Ernährung und Bewegung in der Schule

Im Rahmen einer Studie nahmen 160 Mädchen und Buben von zwei Wiener Volksschulen am Projekt Eddy-young, einer Initiative des Österreichischen Akademischen Instituts für Ernährungsmedizin (ÖAIE), teil. Die Schüler bekamen zusätzlich acht Stunden Ernährungswissen vermittelt und 16 weitere Sporteinheiten pro Semester. Ergänzt wurde das Programm durch eine Smartphone-App, mit der die Schüler ihr Wissen vertiefen konnten. Bereits nach sechs Monaten zeigte sich eine Verbesserung der sportmotorischen Leistungen und eine Verringerung des Body Mass Index (BMI). Nach zwölf Monaten war eine erneute Verbesserung der sportlichen Leistung festzustellen. Der Anteil des Körperfetts konnte in der Interventionsgruppe signifikant gesenkt werden, der Anteil der Muskelmasse nahm zu. Eine Weiterführung des Projektes ist mangels Finanzierung nicht gesichert.

<http://derstandard.at/2000063697352/Wie-Kinder-sportlich-werden-und-ihr-Ernaehrungswissen-aufpeppen>

Risiko durch natürliche Kontaminanten oft unterschätzt

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in einer neuen Studie mehr als 1.000 **Deutsche** zum Thema Kontaminanten in Lebensmitteln befragt. Fast **60 % sehen bei unerwünschten Stoffen ein hohes Risiko. Dabei sind** Quecksilber (78 %) und Dioxin (70%) die Bekanntesten. Natürliche Kontaminanten wie Pyrrolizidinalkaloide (PA) in Tee oder Honig (13%) oder Arsen in Reis (26%) sind hingegen nur einer Minderheit bekannt und nur ein Drittel dieser Minderheit sieht in PA ein gesundheitliches Risiko.

http://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2017/31/kontaminanten_in_lebensmitteln_gesundheitliche_risiken_na_201804.html

Folsäure-Anreicherung von Mehl – eine Risikobewertung

Eine unzureichende Versorgung der Mutter mit Folsäure in der frühen Schwangerschaft kann beim Kind zu Neuralrohrdefekten führen. Die Empfehlungen zur Supplementierung bei Frauen, die schwanger werden wollen oder könnten, werden derzeit nicht ausreichend beachtet. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat deshalb eine Nutzen-Risiko-Abwägung einer flächendeckenden Anreicherung von Mehl mit Folsäure vorgenommen. Das BfR empfiehlt in seiner Bewertung derzeit keine flächendeckende Mehlanreicherung, da dies bei vielen Menschen zur Überschreitung des Tolerable Upper Intake Levels (UL)

für Folsäure und einem erhöhten Risiko für unerwünschte Wirkungen führen könnte. Das BfR empfiehlt, die Folsäureaufnahme ausschließlich in der Zielgruppe der Frauen im gebärfähigen Alter sowie in der frühen Schwangerschaft zu steigern.

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/nutzen-risiko-abwaegung-einer-flaechendeckenden-anreicherung-von-mehl-mit-folsaeure.pdf>

Produkte mit Palmöl gesundheitsgefährdend?

Greenpeace hat unterschiedliche Lebensmittel auf gesundheitsgefährdende Stoffe untersuchen lassen. In jenen Produkten, die Palmöl enthielten, wurden **zum Teil hohe** Konzentrationen an „wahrscheinlich krebserregenden“ Schadstoffen gefunden. Für die betreffenden Inhaltsstoffe, 3-MCPD- und Glycidyl-Ester, die bei der Raffination von Palmöl entstehen, gibt es derzeit keine gesetzlichen Grenzwerte. Besonders betroffen waren eine Schokolade- und zwei Margarine-Sorten. Die von der EFSA empfohlenen tolerierbaren täglichen Aufnahmemengen würden bei den gemessenen Konzentrationen bei Kindern etwa schon beim Verzehr von zwei Stück Schokolade erreicht. Die Gesundheitsministerin hat einen Runden Tisch unter Beteiligung des Gesundheitsministeriums, des Landwirtschaftsministeriums, der AGES, dem Umweltbundesamt sowie von Greenpeace und Global 2000 einberufen. Einige Handelsketten haben die betroffenen Produkte vorsichtshalber aus dem Regal genommen. Österreichs Fachverband der Lebensmittelindustrie wirft Greenpeace hingegen „Palmöl-Bashing“ vor.

<http://help.orf.at/stories/2868667/>

Österreich: Zoonosenbericht 2016

Der jährlich von Bundesministerium für Gesundheit und Frauen (BMGF) und der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) herausgegebene Zoonosenbericht soll Verbraucher über Zoonosen bei Tieren, Lebensmitteln und Menschen und über das Auftreten von lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen informieren. Die wichtigsten Ergebnisse des Zoonosenberichts 2016 haben wir hier für Sie zusammengefasst:

- 80 lebensmittelbedingte Ausbrüche österreichweit, kein Todesfall
- $\frac{3}{4}$ der Ausbrüche (62 von 80) hatten Haushaltsursachen
- Rückgang der Ausbrüche seit 2006 um 87 %
- Inzidenz: 5,0 Personen je 100.000 Bevölkerung (2015: 3,9; 2006: 30,7)
- Campylobacter verursachten 50 % aller Ausbrüche, Salmonellen 46 %
 - Salmonellose-Ausbrüche: Rückgang seit 2006 um 92 %
 - Campylobacteriose: 40 Ausbrüche (2015: 137; 2006: 32)
- Neun Ausbrüche mit starker Evidenz (achtmal Salmonellen, einmal Noroviren)
- Infektionsquellen: Eier und Eiprodukte (dreimal), je einmal Hühnerfleisch und Hühnerfleischerzeugnisse, Käse, Putenfleisch und Putenfleischerzeugnisse, Rindfleisch und

Rindfleischerzeugnisse, Schaffleisch und Schaffleischerzeugnisse und selbst hergestellter Kuchen (Norovirus-Ausbruch)

https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/publikationen/Zoonosenbroschuere-2016_2a_BF.pdf?63xzpp

DGE: Aktualisierte Referenzwerte für Protein mit Blick auf Senioren

Die empfohlene Zufuhr von Protein für Erwachsene von 19 bis 65 Jahren beträgt 0,8 Gramm pro Kilogramm Körpergewicht pro Tag. Der tatsächliche Bedarf für Protein liegt laut Experten wahrscheinlich bei etwa 0,6 g/kg KG und wurde aufgerundet, um auch die ausreichende Versorgung von schlanken Personen sicherzustellen. Für diese Altersgruppe der Erwachsenen über 65 Jahren wird mangels ausreichend exakter Studienergebnisse nun von der DGE erstmals ein Schätzwert für eine angemessene Zufuhr angegeben: 1,0 g/kg KG pro Tag.

<https://www.ernaehrungs-umschau.de/news/22-09-2017-dge-veroeffentlicht-neue-referenzwerte-fuer-protein/>

USA: Schimmel im Meersalz

Forscher testeten sieben im US-amerikanischen Handel erhältliche Meersalze. Alle Salze enthielten lebensfähige Schimmelpilze, insgesamt fanden die Wissenschaftler 85 verschiedene Pilze. Die Konzentrationen von 0,07 bis 1,7 Sporen pro Gramm Salz stellen bei üblichem Gebrauch wohl kein Gesundheitsrisiko dar, könnten aber bei der Verwendung von größeren Mengen wie etwa beim Pökeln von Fleisch problematisch werden. Schimmelpilze können sich im Salz zwar nicht vermehren, ihre Sporen überleben aber auch unter diesen widrigen Bedingungen. Die Ursache der Verunreinigungen vermuten die Forscher bei der Verpackung und Lagerung der Produkte oder bereits bei der Gewinnung des Salzes.

<http://www.scinexx.de/wissen-aktuell-21959-2017-10-05.html>

Belgien: Neue Ernährungspyramide

Belgien hat die Ernährungspyramide auf die Spitze gestellt und ein „Ernährungsdreieck“ mit drei Bereichen entwickelt, die abbilden von welchen Lebensmittelgruppen man mehr und von welchen man weniger zu sich nehmen soll. Lebensmittel, die in so geringen Mengen wie möglich gegessen werden sollten, wurden aus der Pyramide herausgenommen und in einem roten Kreis daneben abgebildet. Dazu gehören Süßwaren, Alkohol, Softdrinks, aber zum Beispiel auch Wurstwaren.

<https://www.gezondleven.be/themas/voeding/voedingsdriehoek>