

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Abnehmen durch Vollkorn?

USA-Wissenschaftler haben in einer aktuellen Studie die Wirkung einer vollkornbetonten Ernährung auf Gewicht, Blutzuckerspiegel und Kalorienverwertung untersucht. 81 Teilnehmer zwischen 40 und 65 Jahren mussten sich zuerst alle zwei Wochen lang vollkornfrei ernähren. Danach wurde bei einem Teil der Probanden auf Vollkorn statt Weißmehl umgestellt. Diese Personen setzten laut den Ergebnissen 100 kcal pro Tag mehr um, das entspricht etwa dem gleich „Diäteeffekt“ wie 30 Minuten spazieren gehen. Die Ursache vermuten die Forscher im erhöhten metabolischen Umsatz und den vermehrten Ausscheidungsverlusten. In einer weiterführenden Tandem-Studie stellten die Wissenschaftler auch einen positiven Einfluss von Vollkorn auf Darmmikroben und Immunabwehr fest.

<https://www.bzfe.de/inhalt/koerner-statt-mehl-33061.html>

Schluckimpfung gegen Schweinepest?

Spanische Forscher berichten über erfolgreiche Versuche bei der Entwicklung eines Impfstoffes gegen die Afrikanische Schweinepest (ASP). Bei der Forschung hat man sich vor allem auf die Bekämpfung der Seuche im Wildschweinbestand konzentriert. Der Schluckimpfstoff hat ein sehr hohes Schutzniveau, Unklarheit gibt es aber noch bezüglich der Stabilität des Mittels und der möglichen Folgen bei Aufnahme mehrerer Impfdosen. Laut den Wissenschaftlern wäre eine Markteinführung in spätestens zwei Jahren möglich.

<https://www.topagrar.at/tierhaltung/ASP-Impfstoff-fuer-Wildschweine-10094181.html>

USA: Bald Laborfleisch am Markt?

Das US-Landwirtschaftsministerium und die Lebensmittelbehörde FDA haben nun Regeln für den Umgang mit Fleisch aus Zellkulturen festgelegt. Die FDA soll künftig Herkunft und Vermehrung der tierischen Stammzellen kontrollieren und das Ministerium die Produktion und den Vertrieb des Fleisches überwachen. In den USA ist Labor-Fleisch weitgehend unumstritten, es arbeiten bereits mehrere Unternehmen an der Markteinführung.

<https://orf.at/stories/3101122/>

Antibiotikaresistenzen – Übertragung durch Rohkost?

Deutsche Forscher haben Mix-Salate, Rucola und Koriander-Kraut aus deutschen Supermärkten auf Antibiotika-Resistenzgene bei E. coli überprüft. Kommen Antibiotika in der Tierhaltung zum Einsatz, können diese und auch resistente Keime von Tieren ausgeschieden werden und via Dünger auf die Felder gelangen. Man fand auf allen Produktarten E. coli-Bakterien mit Resistenzgenen. Werden diese Lebensmittel roh verzehrt, gelangen die an sich harmlosen Bakterien in den menschlichen Darm und können ihre Gene via horizontalem Gentransfer auf krankmachende Bakterien weitergeben. Bei einer Anti-biotikabehandlung des Menschen hätten solche Bakterien einen Vorteil und könnten sich besser vermehren als ihre Konkurrenten. Es ist bis dato jedoch nicht bekannt, wie häufig es zu einer derartigen Übertragung kommt und in welchem Ausmaß diese zu Erkrankungen führt.

https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2018/40/resistente_keime__koennen_rohkost_und_salat_ein_gesundheits_207735.html

Lebensmittel spenden soll einfacher werden

In der EU wird nur ein kleiner Teil der überschüssigen Lebensmittel umverteilt. Das im Mai 2018 überarbeitete EU-Abfallgesetz fordert von den Mitgliedsstaaten Maßnahmen zur Minimierung der Lebensmittelverschwendung auf allen Stufen der Versorgungskette. Die EFSA hat nun einen neuen Ansatz für das Management der Lebensmittelsicherheit entwickelt, der das Spenden von Lebensmitteln für kleine Einzelhändler vereinfachen soll. So würden keine eingehenden Kenntnisse spezifischer Gefahren gefordert werden, sondern lediglich Schritte zur Überprüfung der Sicherheit, wie z.B. eine Haltbarkeitskontrolle oder die Aufrechterhaltung der Kühlkette.

<http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/181107>

Kaum Beanstandungen bei Rapsölen

In Deutschland ist Rapsöl mit einem Marktanteil von 41 % das beliebteste Speiseöl. Es enthält wenig gesättigte Fette, viel Ölsäure und ist reich an Omega-3. Stiftung Warentest hat 13 raffinierte und zehn kaltgepresste Rapsöle getestet, sieben davon waren Bio. Geprüft wurde auf Sensorik, Schadstoffe, GVO und Hinweise auf Verfälschung. Bei zwölf der raffinierten Öle wurden geringe Mengen an Glycidyl-Estern – Schadstoffe aus der Raffination, die das Erbgut verändern können – gefunden. Die Grenzwerte dafür wurden aber bei keiner Probe überschritten. Zwei kaltgepresste Rapsöle wiesen einen stichig-modrigen Geschmack auf und wurden als ungenießbar bzw. mangelhaft eingestuft.

<https://www.test.de/Rapsoel-im-Test-1816151-0/>

Aktueller EU-TSE-Bericht

Aus dem dritten Kurzbericht zur Überwachung von Transmissiblen Spongiformen Enzephalopathien (TSE) in der EU, veröffentlicht von der EFSA, geht hervor, dass 2017 keine Fälle von klassischer BSE bei Rindern gemeldet worden sind. 1.312.714 Tiere waren entsprechenden Tests unterzogen worden. Sechs Fälle von atypischer BSE wurden gemeldet. Es gab 933 Scrapie-Fälle bei Schafen (unter 314.547 getesteten) und 567 bei Ziegen (unter 117.268 getesteten). Unter 3.585 getesteten Hirschartigen (darunter Rentiere und Elche) wurden keine Fälle von Chronic Wasting Disease (CWD) in der EU gemeldet. Es wurden jedoch 11 CWD-Fälle in Norwegen gemeldet: neun bei wildlebenden Rentieren, einer bei Elchen und erstmals einer bei Rotwild. Die Daten wurden nicht nur in EU-Mitgliedsstaaten gesammelt, sondern auch in Island, Norwegen und der Schweiz erhoben.

<http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/181129-0>

EFSA: Dioxine und PCB – ein Gesundheitsrisiko

Die EFSA hat die Gesundheitsrisiken durch Dioxine und dioxinähnliche PCB in Lebens- und Futtermitteln bewertet. Diese toxischen Chemikalien können sich in der Lebensmittelkette anreichern, meist im Fettgewebe von Tieren. Obwohl in den letzten 30 Jahren ein Rückgang von Dioxinen und PCB zu verzeichnen war, deuten Erhebungen der EFSA auf eine Überschreitung der tolerierbaren wöchentlichen Aufnahmemenge (TWI) in allen Altersgruppen hin. Der neu festgelegte TWI liegt bei 2 Pikogramm pro kg Körpergewicht und damit sieben Mal niedriger als der ehemalige Wert aus dem Jahr 2001. Er soll die Verbraucher vor allen nachteiligen gesundheitlichen Auswirkungen schützen, die in Studien mit menschlichen Probanden festgestellt wurden. In fast allen Altersgruppen war die durchschnittliche Exposition etwa fünf Mal höher als der neue TWI-Wert.

<http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/181120>

Vom Salat in den Darm: antibiotikaresistente

Keime im täglichen Essen

Antibiotikaresistente Bakterien in Gülle, Klärschlamm und Gewässern könnten Berichten zu Folge auch auf unsere Lebensmittel gelangen, etwa auf fertig geschnittene Salate und Kräuter. Lebensmittelprüfer haben in Deutschland Salat-Mischungen, Rucola und Koriander eingekauft und untersucht. Dabei wurde die Gesamtheit der übertragbaren Antibiotika-Resistenzgene in den auf den frischen Produkten vorkommenden E. coli überprüft. Das Ergebnis: Es wurden übertragbare Plasmide mit Resistenzgenen gefunden. Die höchste Übertragungsfrequenz wurde bei Salat beobachtet. Werden die Lebensmittel roh verzehrt, dann gelangen die Keime in den Darm und geben die Plasmide vermutlich an krankmachende Bakterien weiter. Bei einer Antibiotikabehandlung können sich solche Keime stärker vermehren.

<https://www.bzfe.de/inhalt/typ-2-diabetes-33199.html>

„DRV-Finder“ – neues EFSA-Tool zu Referenzwerten

Mit dem neuen interaktiven Tool der EFSA „DRV-Finder“ können die Referenzwerte der EFSA für die Nährstoffzufuhr (Dietary Reference Values – DRV) schnell und einfach abgefragt werden. Dabei ist es möglich nach einzelnen Nährstoffen oder aber auch nach bestimmten Bevölkerungsgruppen zu suchen. Die Informationen von 32 EFSA-Gutachten zu Wasser, Fetten, Kohlenhydraten und Ballaststoffen, Proteinen und Energie sowie 14 Vitaminen und 13 Mineralstoffen sind entsprechend verlinkt und verfügbar. Das Tool soll insbesondere Ernährungsfachkräfte und andere Angehörige des Gesundheitswesens in ihrer Arbeit unterstützen.

<http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/181129-1>

EU: Mehr Transparenz bei Risikobewertung?

Das EU-Parlament (EP) hat sich mehrheitlich für eine transparentere Risikobewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) ausgesprochen. Studien, die die EFSA zur Beurteilung für die Freigabe eines Produkts zur Vermarktung heranzieht, sollen zukünftig veröffentlicht werden. Ein europäisches Register für in Auftrag gegebene Studien soll sicherstellen, dass der Antragsteller ungünstige Studien nicht zurückhält. Bei Zweifeln an den Nachweisen kann die EFSA Dritte konsultieren. Das Parlament hat sich auch auf Kriterien geeinigt, welche Informationen – z.B. Marke oder Details zur Zubereitung – vertraulich behandelt werden können. Der nächste Schritt ist nun die Verhandlung des EP mit dem Europäischen Rat.

<http://www.europarl.europa.eu/news/de/press-room/20181205IPR20935/lebensmittelsicherheit-mehr-transparenz-bessere-risikopravention>