

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Algenfutter für geringeren Methanausstoß bei Rindern

Das Beifügen von kleinen Mengen an Nahrungsergänzungen auf Algenbasis zum Rinderfutter führt zu einer Reduktion des Methanausstoßes der Rinder um bis zu 82 %. Zu dieser Erkenntnis kamen Forscher der Universität Kalifornien, die 21 Angus-Rinder über fünf Monate beobachteten. Den Forschern zufolge könnten die Algen dazu dienen, Treibhausgase in der Rinderzucht zu reduzieren. Der Geschmack von Milch und Fleisch wird dabei nicht beeinträchtigt. Weitere US-Forscher zweifeln allerdings an der Sinnhaftigkeit von Algen als Futterzusatz, da derzeit nicht die entsprechenden Mengen der speziellen Algen angeschafft werden könnten und diese vor allem bei Rindern auf Futterplätzen eingesetzt würden. Die Algen grasenden Rindern zuzuführen, würde sich schwieriger gestalten. Um den Methanausstoß zu reduzieren und das Klima zu schützen ist derzeit die einzige Option, die Fleischproduktion und den Konsum zu reduzieren.

<https://orf.at/stories/3205779/>

Campylobacter und Salmonellen: Krankheitsfälle in Europa stabil

Dem neuesten Bericht über Zoonosen der EFSA zufolge hat sich die Anzahl der Krankheitsfälle durch Campylobacter und Salmonellen in Europa in den letzten fünf Jahren stabilisiert. Von 66.113 Proben verzehrfertiger Lebensmittel wurden im Jahr 2019 0,3 % positiv auf Salmonellen getestet. Bei den 191.181 Proben nicht verzehrfertiger Lebensmittel waren es 1,5 %. Nach Campylobacter und Salmonellen sind

Infektionen mit STEC, Yersinia und Listerien die am häufigsten gemeldeten Erkrankungen in Zusammenhang mit Lebensmitteln. Generell wurden im Jahr 2019 gesamt 5.175 lebensmittelbedingte Erkrankungen gemeldet. Das entspricht einem Rückgang von 12,3 % gegenüber 2018.

<https://www.efsa.europa.eu/de/news/campylobacter-and-salmonella-cases-stable-eu>

Französisches Baguette als UNESCO Weltkulturerbe?

Neben den Pariser Zinkdächern und dem Weinfest in Arbois zieht die französische Regierung auch das Baguette als Anwärter zum UNESCO Weltkulturerbe in Betracht. Die französische kulinarische Welt zählt bereits als Weltkulturerbe, da das gemeinsame Essen in Frankreich ein Brauch ist, um wichtige Momente im Leben zu feiern. In Österreich etwa sind die Mehlspeisen und Wiener Heurigenkultur immaterielles Kulturerbe.

<https://www.diepresse.com/5938451/franzosisches-baguette-konnte-unesco-kulturerbe-werden>

Complete-Food: Wie Flüssignahrung feste Mahlzeiten ersetzen kann

Der Trend für flüssigen Mahlzeitenersatz steigt, immer mehr Unternehmen bringen ihre eigenen Produkte auf den Markt. Diese Drinks oder Pulver, auch „Complete Foods“ genannt, sollen den Körper mit allen Nährstoffen versorgen und unkomplizierte Mahlzeiten darstellen. Als Grundstoffe dienen dabei Proteine aus Soja oder Erbsen, ergänzt mit Öl, Maltodextrin sowie Vitaminen und Mineralstoffen. Die Produkte sind in Pulverform oder bereits fertig dosiert erhältlich und kosten zwischen 1,50 und drei Euro pro Mahlzeit. Doch gesundheitlich hat die Flüssignahrung ihre Macken: Regelmäßige Bewegung des Kiefers und der Zähne sind für deren Erhalt wichtig – durch Flüssigkost bleibt das Mundwerk allerdings unterbeschäftigt, wie eine Ernährungswissenschaftlerin im Beitrag betont. Zusätzlich habe der Körper Schwierigkeiten, die Nährstoffe der flüssigen Nahrung aufzunehmen, da diese viel kürzer im Verdauungstrakt verweile. Auch die mit dem Essen verbundenen Glücksgefühle bleiben durch den Konsum von Flüssignahrung aus.

<https://www.derstandard.at/story/2000123796579/kein-fest-mahl-fluessignahrung-im-test>

Forscher entwickeln Biofolie aus Cellulose

Finnische Forscher entwickelten eine Frischhaltefolie aus Cellulose und Fettsäuren, mit der auch Lebensmittel eingeschweißt werden können. Die Folie eignet sich ebenfalls zum Beschichten von Verpackungskartons. Ziel ist es, die neue Folie industriell mit denselben Maschinen herzustellen wie herkömmliche Kunststofffolien und diese in der Lebensmittelindustrie einzusetzen. Auch das Recycling des Stoffes ist bis zu fünf Mal möglich –

allerdings nur, wenn der natürliche Kunststoff sortenrein ist.

<https://www.presstext.com/news/20210129002>

Übergewicht als Belastung für die Gehirngesundheit

Übergewicht stellt eine Belastung für das Gehirn dar und kann eine bestehende Alzheimer-Erkrankung verschlimmern. Zu diesem Schluss kam eine Studie der University of Sheffield, bei der die Auswirkungen von Übergewicht auf das Gehirn untersucht wurden. In den MRT-Scans konnten die Forscher einen Zusammenhang zwischen Fettleibigkeit und dem Volumen der grauen Substanz im Gehirn, welche durch Alzheimer abnimmt, feststellen. Auch eine starke Gewichtsabnahme kann die Gehirnstrukturen schwächen, daher kann das Aufrechterhalten eines gesunden Gewichtes den Verlauf einer leichten Form von Alzheimer stabilisieren.

<https://www.presstext.com/news/20210201001>

Studie zeigt: Superhelden haben schlechte Ernährungsgewohnheiten

Wissenschaftler der Universität Stanford haben sich mit einem ausgefallenen Thema beschäftigt. Sie wollten wissen, wie Superman und andere Leinwand-Helden es mit Ernährungsgewohnheiten halten. Dazu wurden Szenen gescreent, in denen Lebensmittel und Getränke gezeigt werden. Die Auswertung zeigt: Von den fast 15.000 konsumierten Lebensmitteln entsprachen 73 % nicht den US-amerikanischen Ernährungsempfehlungen. 90 % der Getränke waren ebenfalls nicht entsprechend. Verfehlt wurden etwa die Richtlinien für gesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und Salz. Auch beim Alkohol sparen die Superhelden offenbar nicht. Der Konsum war rund dreimal so hoch wie der tatsächliche Verbrauch der US-Amerikaner.

<https://www.bzfe.de/service/news/aktuelle-meldungen/news-archiv/meldungen-2021/februar/superman-und-co-ernaehren-sich-nicht-vorbildlich/>