



Akademie für Neue Medien, KERN und Universität Bayreuth bauen Onlineportal zu Ernährungsfragen auf

09.02.2021, Universität Bayreuth

Kulmbach - Wissenschaftlich fundierte aber verständlich aufbereitete Informationen für Journalist*innen, Ernährungsfachleute und Verbraucher*innen – dies will der „Ernährungsradar“, ein neues Online-Wissensportal anbieten. Derzeit entsteht das Angebot des Kompetenzzentrums für Ernährung (KERN), der Akademie für Neue Medien (ANM) und der Universität Bayreuth (UBT) in Kulmbach. Ende 2021 soll es online gehen.

Die neue Plattform – „Ernährungsradar“ – möchte als digitales Medienzentrum für Ernährung eine Anlaufstelle für Redaktionen oder Autor*innen sein, die über Ernährung schreiben. Dazu bietet das Portal Informationen zum Forschungsstand, gut aufbereitete Zahlen und Daten sowie Interviewpartner*innen. Es greift populäre Trends und Debatten auf, erklärt Fake News und Mythen, rezensiert Influencer- und Facebook-Videos. Erklärvideos und E-Learning-Angebote sind ebenfalls geplant.

Ende 2021 soll das Projekt online gehen. Anders als bestehende Angebote von Behörden oder Forschungsinstitutionen legt das Projekt den Schwerpunkt nicht auf Verbrauchertipps, Rezepte oder Lebensmittelkunde. Stattdessen hat es einen ausdrücklich themen-, debatten- und medienzentrierten Ansatz in drei Teilen:

1. Der Themenbereich bietet verständlich vermittelte Forschungsinformationen, die Journalisten im hektischen und personell dünn besetzten Redaktionsbetrieb nicht leicht recherchieren können. So zum Beispiel, was es mit der neuen A2-Milch auf sich hat, wie gesund oder ungesund Fleisch und Wurst wirklich sind oder welche Eiweißalternativen als nachhaltig gelten. Zu solchen Themen finden sich im neuen Portal Zahlen, Daten und aufbereitete Grafiken. Dazu gibt es mögliche Interviewpartner*innen, Expert*innen für Nachfragen sowie Positionen verschiedener Akteur*innen innerhalb der Ernährungsdebatte aus Landwirtschaft, Produktion, Handel und Umweltschutz.

2. Im Lernbereich plant das Projektteam ein Angebot aus Erklärvideos, Online-Seminaren, Tutorials und multimedialen Angeboten, mit denen sich spielerisch Wissen vermitteln lässt. Dies richtet sich an Multipli-

katoren wie Ernährungsberater*innen oder Küchenleiter*innen, aber auch an interessierte Nutzer*innen.

3. Der „Check-Bereich“ wendet sich an Redaktionen und ein breiteres Publikum: Hier werden Journalisten und Fachprüfer Videos, Bücher oder Portale zu Ernährungsinfos rezensieren, um Mythen und Fake-News aufzudecken.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news762779>

Studie in Tansania: Traditionelle Ernährung verursacht weniger Entzündungen

11.02.2021, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Bonn - In den Städten Afrikas ernähren sich die Menschen eher nach westlicher Art, während in ländlichen Gebieten eher eine traditionelle Ernährung üblich ist. Das hat Folgen: Tansanier, die in Städten leben, haben ein stärker aktiviertes Immunsystem im Vergleich zu ihren Mitmenschen auf dem Land. Ein internationales Forscherteam betont in einer aktuellen Studie, dass diese erhöhte Aktivität des Immunsystems zum raschen Anstieg der nicht übertragbaren Krankheiten in städtischen Gebieten in Afrika beitragen könnte. Erkenntnisse, aus denen auch die westliche Welt lernen könnte.

Die Untersuchung wurde unter mehr als 300 Tansaniern durchgeführt, von denen einige in der Stadt Moshi und einige auf dem Land leben. Das Team fand heraus, dass die Immunzellen der Teilnehmer aus Moshi mehr entzündliche Proteine produzierten. Die untersuchten Personen hatten keine gesundheitlichen Probleme und waren nicht krank, aber ein aktiviertes Immunsystem kann das Risiko für Zivilisationskrankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen.

Die Wissenschaftler nutzten neue Techniken, um die Funktion des Immunsystems und die Faktoren, die seine Aktivität beeinflussen, zu untersuchen. Sie sahen sich aktive RNA-Moleküle im Blut – das sogenannte Transkriptom – und die Zusammensetzung von Stoffwechselprodukten im Blut an.

Die Analysen zeigten, dass Stoffwechselprodukte aus der Nahrung einen Einfluss auf das Immunsystem haben. Teilnehmer aus ländlichen Gebieten hatten



höhere Werte an Flavonoiden und anderen entzündungshemmenden Substanzen im Blut. Die traditionelle ländliche tansanische Ernährung, die reich an Vollkorn, Ballaststoffen, Obst und Gemüse ist, enthält hohe Mengen dieser Substanzen.

„Bei Menschen mit einer städtischen Ernährung, die mehr gesättigte Fette und verarbeitete Lebensmittel enthält, wurden erhöhte Werte von Metaboliten gefunden, die am Cholesterinstoffwechsel beteiligt sind“, sagt Prof. Dr. Mihai Netea, Forscher am LIMES-Institut und Exzellenzcluster ImmunoSensation2 der Universität Bonn und am Radboud university medical center in den Niederlanden. Er und seine Kollegen fanden auch eine saisonale Veränderung in der Aktivität des Immunsystems. In der Trockenzeit, die im Untersuchungsgebiet die Zeit der Ernte ist, hatten die Stadtbewohner ein weniger aktiviertes Immunsystem.

Es ist schon länger bekannt, dass ein westlicher Lebensstil und westliche Ernährungsgewohnheiten zu chronischen Krankheiten führen. Prof. Dr. Joachim Schultze vom DZNE und LIMES-Institut unterstreicht: „Wir haben gezeigt, dass eine traditionelle tansanische Ernährung einen positiven Effekt auf Entzündungen und die Funktion des Immunsystems hat. Das ist wichtig, weil nicht nur in Tansania, sondern auch in anderen Teilen Afrikas eine rasante Verstärkung im Gange ist.“ Die Migration vom Land in die Stadt führe zu Veränderungen in der Ernährung und gehe mit einem rasanten Anstieg von Zivilisationskrankheiten einher, was die lokalen Gesundheitssysteme stark belastet. Die Forscher betonen, dass Prävention wichtig sei, und die Ernährung dabei eine wichtige Rolle spielen könne.

Darüber hinaus sind diese Erkenntnisse aus Afrika auch für westliche Länder relevant. Die Urbanisierung hat in den meisten westlichen Ländern schon vor langer Zeit stattgefunden. Durch die Untersuchung von Populationen in verschiedenen Stadien der Urbanisierung haben die Forscher daher einzigartige Möglichkeiten, ihr Verständnis darüber zu verbessern, wie Ernährung und Lebensstil das menschliche Immunsystem beeinflussen.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news762971>

Hamstern und Herdentrieb - Auf den Spuren ausverkaufter Lebensmittel im ersten Lockdown

16.02.2021, Hochschule Geisenheim University

Geisenheim - In Deutschland zeichnete sich eine schnelle Veränderung des Einkaufsverhaltens ab, als die Weltgesundheitsorganisation am 11. März 2020 eine globale Pandemie verkündete. Restaurants, Imbisse und Kantinen schlossen, und der Verkauf von vielen länger haltbaren Lebensmitteln, wie zum Beispiel Nudeln oder Mehl, aber auch von anderen Produkten wie Toilettenpapier stieg stark an. Doch was waren die Gründe für das übermäßige Einkaufen und Hamstern, und wie wurde das Hamstern von Konsumentinnen und Konsumenten wahrgenommen?

Um diesen Fragen nachzugehen, haben Forschende der Hochschule Geisenheim eine Online-Umfrage während des ersten Lockdowns im Frühsommer 2020 gestartet. Hierbei konzentrierten sie sich auf das Hamstern von lagerfähigen Lebensmitteln. Am Ende wurden Personen aus allen Bevölkerungsgruppen befragt, d.h. anteilig nach Alter, Geschlecht, Einkommen und Region. Daten von 488 Befragungen wurden ausgewertet.

Insgesamt ergab sich das Bild, dass ein Großteil der Teilnehmenden Hamstern als etwas Negatives oder Unnötiges wahrgenommen haben oder auch als egoistisches und unsoziales Verhalten verurteilten. Je positiver Befragte das Hamstern von lagerfähigen Lebensmitteln ansahen, desto eher hamsterten sie auch selbst. So gab ca. ein Viertel der Befragten an, dass sie lagerfähige Lebensmittel Ende März/Anfang April 2020 gehamstert haben. Die Analysen deuten darauf hin, dass die Gründe dafür vielfältig sind. Ein Hauptgrund war die Unsicherheit der Lage in Deutschland im Allgemeinen und im speziellen der Lebensmittelversorgung im Land. Zwar vertrauten viele der Befragten darauf, dass insgesamt immer genug Lebensmittel zu kaufen seien, aber ca. die Hälfte der Befragten berichteten auch von Einkaufsbeschränkungen und davon, dass Regale leer waren. Zudem war ein zentraler Antrieb für ein „Mehreinkaufen“ auch die Angst davor, dass Lebensmittel in Zukunft nicht mehr verfügbar sein werden.

Ein weiterer Treiber für das Hamstern war der Blick auf andere Verbrauchende: Je mehr die Befragten das Gefühl hatten, dass andere hamstern, desto eher neigten sie selbst dazu, mehr einzukaufen. So sprachen einige Befragte von „Rudelverhalten“ und davon, dass sie sich



zum Hamstern „anstecken“ haben lassen. „Die Vermutung liegt nahe, dass Medienberichte über leere Regale eine Art Herdentrieb hingehend zum Hamstern angefeuert haben“, so die Forschenden. Einkäufe größerer Mengen ließen sich auch darauf zurückführen, seltener einkaufen gehen zu müssen und somit auch die Gefahr der Corona-Ansteckung zu verringern – dies hat sich auch schon in andern Untersuchungen gezeigt.

„In den letzten Monaten wurden einige Studien und Umfragen zum Thema Hamstern durchgeführt. Zu Beginn des jetzigen Lockdowns zeigte sich, dass weniger gehamstert wird, als noch in der Anfangsphase der Pandemie“, so Dr. Mira Lehberger vom Institut für Frischproduktlogistik der Hochschule Geisenheim. Laut den Forschenden wäre es nun aufschlussreich, die verschiedenen Lockdownphasen zu vergleichen um Änderungen im Konsumverhalten zu verstehen.

Die Ergebnisse der Studie wurden im Fachjournal *Appetite* unter dem Titel: „Panic buying in times of coronavirus (COVID-19): Extending the theory of planned behavior to understand the stockpiling of nonperishable food in Germany“ veröffentlicht.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news763187>

COPSY-Studie: Kinder leiden psychisch weiterhin stark unter Corona-Pandemie

10.02.2021, Universitätsklinikum Hamburg-Eppendorf

Hamburg - Die Lebensqualität und die psychische Gesundheit von Kindern und Jugendlichen hat sich in Deutschland im Verlauf der Corona-Pandemie weiter verschlechtert. Fast jedes dritte Kind leidet ein knappes Jahr nach Beginn der Pandemie unter psychischen Auffälligkeiten. Sorgen und Ängste haben noch einmal zugenommen, auch depressive Symptome und psychosomatische Beschwerden sind verstärkt zu beobachten. Erneut sind vor allem Kinder und Jugendliche aus sozial schwächeren Verhältnissen oder mit Migrationshintergrund betroffen.

Das sind die Ergebnisse der zweiten Befragung der sogenannten COPSY-Studie (Corona und Psyche), die Forschende des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf (UKE) durchgeführt haben. Sie ist bundes-

weit die erste und international eine der wenigen Längsschnittstudien ihrer Art.

„Unsere Ergebnisse zeigen erneut: Wer vor der Pandemie gut dastand, Strukturen erlernt hat und sich in seiner Familie wohl und gut aufgehoben fühlt, wird auch gut durch die Pandemie kommen. Wir brauchen aber verlässlichere Konzepte, um insbesondere Kinder aus Risikofamilien zu unterstützen und ihre seelische Gesundheit zu stärken.“, sagt Prof. Dr. Ulrike Ravens-Sieberer, Leiterin der COPSY-Studie und Forschungsdirektorin der Klinik und Poliklinik für Kinder- und Jugendpsychiatrie, -psychotherapie und -psychosomatik des UKE.

Vier von fünf der befragten Kinder und Jugendlichen fühlen sich durch die Corona-Pandemie belastet. Ihre Lebensqualität hat sich im Verlauf der Pandemie weiter verschlechtert. Sieben von zehn Kindern geben in der zweiten Befragung eine geminderte Lebensqualität an. Ängste und Sorgen haben bei den Kindern im Vergleich zur ersten Befragung noch einmal deutlich zugenommen. Sie zeigen zudem häufiger depressive Symptome sowie psychosomatische Beschwerden wie zum Beispiel Niedergeschlagenheit oder Kopf- und Bauchschmerzen.

Auch das Gesundheitsverhalten der Kinder und Jugendlichen hat sich noch weiter verschlechtert. Sie ernähren sich weiterhin ungesund mit vielen Süßigkeiten und zehnmal mehr Kinder als vor der Pandemie und doppelt so viele wie bei der ersten Befragung machen überhaupt keinen Sport mehr. Parallel dazu verbringen die Kinder noch mehr Zeit als im Frühsommer 2020 an Handy, Tablet und Spielekonsole, wobei sie die digitalen Medien jetzt häufiger für die Schule nutzen.

Auch in der zweiten Befragung berichten die Kinder und Jugendlichen über mehr Streit in den Familien, über vermehrte schulische Probleme und ein schlechteres Verhältnis zu ihren Freunden. Gleichzeitig zeigt sich, dass Familien, die über einen guten Zusammenhalt berichten und viel Zeit mit ihren Kindern verbringen, besser mit den Belastungen in der Pandemie umgehen können. Doch auch viele Eltern fühlen sich mittlerweile durch die anhaltende Pandemie belastet und zeigen vermehrt depressive Symptome. „Die Eltern scheinen sich auf die Anforderungen durch das Homeschooling und die Doppelbelastung mit ihrer Arbeit eingestellt zu haben und versuchen, diese bestmöglich zu managen.“



Sie kommen dabei aber zunehmend an ihre Grenzen“, erklärt Prof. Dr. Ravens-Sieberer.

In der Copsy-Studie untersuchen die UKE-Forscher die Auswirkungen und Folgen der Coronapandemie auf die seelische Gesundheit und das Wohlbefinden von Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Sie haben dafür von Mitte Dezember 2020 bis Mitte Januar 2021 mehr als 1000 Kinder und Jugendliche und mehr als 1600 Eltern mittels Online-Fragebogen befragt. Mehr als 80 Prozent der befragten Kinder und Eltern hatten bereits an der ersten Befragung im Juni 2020 teilgenommen. Die 11- bis 17-Jährigen füllten ihre Fragebögen selbst aus. Für die 7- bis 10-Jährigen antworteten die Eltern. Auch dieses Mal bilden die Befragten die Bevölkerungsstruktur von Familien mit Kindern im Alter von 7 und 17 Jahren ab.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news762850>

Bildungsprojekt zur Reduktion von Lebensmittelabfällen vor erfolgreichem Abschluss

17.02.2021, Leuphana Universität Lüneburg

Lüneburg - Mit dem Bildungs- und Forschungsprojekt ‚FoodLabHome‘ haben Wissenschaftlerinnen der Leuphana Universität Lüneburg und der Technischen Universität Berlin vor zweieinhalb Jahren damit begonnen, Schüler für die Reduzierung von Lebensmittelabfällen zu sensibilisieren. Die Idee: Mit forschendem Lernen sollten die Schüler die Haushalte ihrer Familien quasi zum Labor werden lassen und herausfinden, welche Lebensmittelabfälle dort anfallen, was das für das Klima bedeutet und wie man sie vermeiden kann.

Am 24. und 25. Februar 2021 findet eine virtuelle Abschlusskonferenz des FoodLabHome-Projekts statt. Dann wird auch der eigens entwickelte Food Waste Tracker vorgestellt, mit dem Lebensmittelabfälle erfasst und anschaulich in Treibhausgasemissionen umgerechnet werden können.

Seit dem Herbst 2018 hatten Schüler der 9. bis 12. Klasse an allgemein- und berufsbildenden Schulen die Gründe für Lebensmittelabfälle in Privathaushalten untersucht und Reduktionsstrategien entwickelt. Im Zentrum standen dabei Aufkommen, Zusammensetzung, Klimarelevanz und Ursachen von Lebensmittel-

abfällen. Eine lohnende Untersuchung, denn immerhin entstehen in Deutschland jedes Jahr bis zu 85 kg vermeidbare Lebensmittelabfälle pro Person. In der Bundesrepublik gehen so jährlich rund 10 Mio. t genießbare Lebensmittel verloren. Das entspricht einem vermeidbaren Treibhausgasausstoß von fast 22 Mio. t.

Die mit dem Projekt gesammelten Erfahrungen werden jetzt Lehrkräften und Bildungsmultiplikatoren zur Verfügung gestellt. Online-Lern-Module und ein Handbuch mit Lehrmaterialien sind für alle interessierten Lehrer und Pädagogen auf der Website von FoodLabHome frei zugänglich. Herzstück des Projektes war die Entwicklung des Food Waste Trackers, mit dem Lebensmittelabfälle erfasst und anschaulich in Treibhausgasemissionen umgerechnet werden können. So lässt sich der Erfolg von selbst erarbeiteten Reduktionsstrategien quantifizieren und auswerten.

Ein Multiplikatoren-Training zum FoodLabHome-Bildungsmaterial bietet interessierten Lehrkräften am 23. Februar die Möglichkeit, die Bildungsangebote und deren Einsatzmöglichkeiten ausführlich und anwendungsbezogen kennenzulernen.

Die Teilnahme ist kostenfrei. Anmeldung per Mail. Weitere Informationen: <http://www.foodlabhome.net>

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news763280>

Durch den Label-Dschungel: Online-Veranstaltung der Hochschule Geisenheim am 23.02.2021

18.02.2021, Hochschule Geisenheim University

Geisenheim - Auf Lebensmittel-Verpackungen geht es häufig bunt zu. Neben gesetzlichen Kennzeichnungen gibt es eine Vielzahl von freiwilligen Angaben und Claims, Siegel, Herkunftszeichen und andere Symbole. Mit einem Vortrag über die Bedeutung, Aussagekraft und Wirkung dieser Label führen Dr. Mira Lehberger und Julia Brunck, M.Sc., vom Institut für Frischproduktlogistik der Hochschule Geisenheim am 23. Februar 2021 ab 17:30 Uhr Interessierte durch den Label-Dschungel. Zur Online-Veranstaltung sind neben Studierenden und Mitarbeitenden der Hochschule explizit auch Bürgerinnen und Bürger aller Altersgruppen eingeladen.



Der Vortrag bildet den Auftakt einer neuen Veranstaltungsreihe an der Hochschule Geisenheim rund um Themen wie Fairer Handel und Nachhaltigkeit. Ziel ist es, durch Information und Vernetzung einer möglichst breiten Zielgruppe das Bewusstsein für die regionale wie globale Bedeutung dieser Themen zu stärken.

Die Veranstaltung ist kostenfrei, ohne Anmeldung oder Registrierung möglich. Weitere Informationen unter [LINK](#)

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news763361>

Vom Nischenprodukt zum Zukunftstrend dank IGF: Schlüsseltechnologie für die Herstellung von Fleischersatzprodukten

11.02.2021, Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V.

Bonn - Noch vor einigen Jahren fristeten Tofu-Wiener, Erbsen-Patties oder Soja-Schnitzel ein Nischendasein. Inzwischen sind sie im Kühlschrank vieler Menschen angekommen: Im ersten Quartal 2020 stieg der Absatz auf rund 20.000 Tonnen, das entspricht einem Anstieg um 37 Prozent gegenüber dem Vorjahresquartal. Doch der Veggie-Boom konnte erst an Fahrt aufnehmen, seitdem die Qualität stimmt und die Produkte nicht mehr etwas versprechen, was sie nicht halten können – vor allem die Struktur und die Konsistenz vieler Produkte war bis vor wenigen Jahren nicht wirklich überzeugend: Der typische Biss der fleischbasierten Vorbilder fehlte.

Dies zu ändern, war das Ziel eines Projektes der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF), das über den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) koordiniert wurde. Drei Wissenschaftlerteams der Technischen Universität Berlin, des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik in Quakenbrück und des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) haben gemeinsam daran geforscht. Um die Weichen für eine gleichbleibend hohe Qualität der Alternativprodukte zu stellen, nahm das Projektteam eine Schlüsseltechnologie unter die Lupe, die auch zuvor schon für die Produktion von pflanzlichen Fleischalternativen eingesetzt wurde: Die Nassextrusion, auch High-Moisture-Extrusion genannt.

Mit den Ergebnissen des IGF-Projekts wird Herstellern von pflanzenbasierten Proteinprodukten nun ermög-

licht, bereits im Vorfeld der Produktion und in Abhängigkeit der eingesetzten Rohstoffe die erforderlichen Parameter des Extrusionsprozesses festzulegen und so hochwertige Produkte mit gewünschter Struktur herzustellen.

Durch die gezielte Variation von Rezeptur und Bearbeitungsparametern gelingt es inzwischen vielen Unternehmen kontinuierlich besser, die Struktur von Produkten aus Pflanzenproteinen noch genauer an die von unterschiedlichen Fleischarten anzugleichen und damit den Erwartungen von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu entsprechen. Sie leisten damit einen Beitrag zur Erhöhung des Anteils an pflanzlichem Protein in der Ernährung der Bevölkerung.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news762968>

Nutri-Score auf wissenschaftlicher Basis weiterentwickeln - Wissenschaftler des Max Rubner-Instituts in Beirat berufen

18.02.2021, Max Rubner-Institut

Karlsruhe - Ein Lenkungsausschuss mit Vertretern der Länder, in denen der Nutri-Score bereits eingeführt ist oder in Kürze eingeführt werden soll, koordiniert die weiteren organisatorischen Prozesse rund um Umsetzung und Verwaltung des Nutri-Score. Auch die zugrundeliegende rechnerische Bewertungsgrundlage, der Algorithmus des Nutri-Score, soll weiterentwickelt werden. Unter anderem für diese Aufgabe wurde nun ein unabhängiges wissenschaftliches Gremium berufen, in dem Deutschland von Dr. Benedikt Merz, Wissenschaftler am Max Rubner-Institut, vertreten wird.

Das erste Mal trafen sich die Mitglieder des wissenschaftlichen Gremiums virtuell am 12. Februar 2021. Sobald der Lenkungsausschuss grünes Licht für das wissenschaftliche Gremium gibt, werden die Vertreter der sieben darin beteiligten Länder ihre Arbeit aufnehmen, um wissenschaftlich fundierte Anpassungen des Nutri-Scores zu erarbeiten und diese dem Lenkungsausschuss vorzuschlagen.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news763362>



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

MEDIENSPIEGEL

Bleiben Sie informiert!

24.02.2021

KW 7 u. 8/2021

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

INFORMATIONSQUELLE



idw - Informationsdienst Wissenschaft
Nachrichten, Termine, Experten

idw – Informationsdienst Wissenschaft

Web: <https://idw-online.de/de/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2021

SAVE THE DATE

25. Heidelberger Ernährungsforum | 24. – 25. September 2021



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung