



Studie - Kinderärzte, Wissenschaftler und AOK fordern ein Verbot von Kindermarketing für Fast Food, Snacks und Süßes

11.03.2021, Deutsche Allianz Nichtübertragbare Krankheiten

Berlin - Ein mediennutzendes Kind sieht in Deutschland durchschnittlich pro Tag 15,48 Werbespots oder -anzeigen für ungesunde Lebensmittel. Davon entfallen 5,14 auf das Internet und 10,34 auf das Fernsehen. Zugleich ist die Zahl der TV-Spots pro Stunde um 29 Prozent gestiegen. Das ist das Ergebnis einer Studie der Universität Hamburg, die heute vorgestellt wurde, basierend auf Daten noch vor der Corona-Krise. Durchschnittlich 92 Prozent der Lebensmittelwerbung, die Kinder in Internet und TV wahrnehmen, bezogen sich auf ungesunde Produkte wie Fast Food, Snacks oder Süßigkeiten (Fernsehen 89 Prozent, Internet 98 Prozent). Ein Bündnis aus Wissenschaftlern, Kinderärzten und dem AOK-Bundesverband erneuert angesichts dieser Zahlen die Forderung, Kindermarketing für ungesunde Produkte in allen Medienarten zu untersagen – wie es in vielen Ländern bereits Standard ist.

Die Studie von Wirtschaftswissenschaftler Dr. Tobias Effertz analysiert die Werbekontakte von Kindern von 3 bis 13 Jahren für den Zeitraum März 2019 bis Februar 2020 für Internet und von Juni bis September 2019 für TV. Grundlagen waren neben eigenen Erhebungen unter anderem Daten von Nielsen Media Research zum Internetsurfverhalten von Kindern und zur Reichweite von Webseiten sowie Daten über rezipierte Werbung. Die Bewertung der Produkte als gesund oder ungesund erfolgte nach dem Nutrition Profile Model der Weltgesundheitsorganisation (WHO), das eigens für den Bereich Kinder entwickelt wurde. Die Auswertung bezog sich auf die Kinder, die Internet bzw. TV nutzen.

Die Ergebnisse sind erschreckend: So richten sich 70 Prozent der untersuchten Lebensmittelwerbespots im Fernsehen durch ihre Aufmachung oder Sendeumfeld speziell an Kinder. 89 Prozent aller TV-Spots werben für ungesunde Produkte. Die Zahl, der von Kindern gesehenen Spots pro Tag, ist zwar seit 2007 etwa gleichgeblieben, aber Kinder sehen heute 30 Minuten weniger fern. Pro Stunde werden also 29 Prozent mehr ungesunde Spots ausgestrahlt als früher. „Die Unternehmen haben den Werbedruck auf Kinder bewusst erhöht“, kritisiert Dr. med. Sigrid Peter, Kinderärztin in Berlin und stellvertretende Vorsitzende des Berufsverbandes der Kinder- und Jugendärzte (BVJK). „Die schädlichen gesundheitlichen Folgen davon sehen wir

täglich in unseren Praxen. Wir müssen endlich die Ursachen angehen für Übergewicht bei Kindern – und Werbung ist dabei ein wichtiger Faktor.“

Im Internet werden Kinder vor allem über Facebook mit Werbepostings zu ungesunden Produkten erreicht – über zehn Milliarden Mal pro Jahr in Deutschland. Zudem locken die Unternehmen Kinder gezielt auf ihre Webseiten zu ungesunden Produkten und versuchen sie dort durch Spiele oder ähnliches lange zu halten. Auf YouTube erfolgt die Werbung für Ungesundes mit Kindermarketing zu zwei Dritteln durch Influencer.

„Über 15 mal am Tag werden unsere Kinder von der Industrie dazu animiert, mehr Zucker, Salz und Fett zu essen“, kritisiert Professor Dr. Hans Hauner, Leiter des Else Kröner-Fresenius-Zentrum für Ernährungsmedizin der TU München und Vorsitzender der Deutschen Diabetes Stiftung (DDS). „Das macht alle Bemühungen um eine Erziehung zur gesunden Ernährung zunichte und darf nicht weiter toleriert werden. Diese Werbeaktivitäten in den digitalen Medien nehmen rasch zu und sind besonders wirksam.“ Zumal es Nachweise gebe, dass Werbung sogar stärker wirken kann als ein gutes Vorbild der Eltern.

„Die Studie zeigt erneut, dass seitens der Lebensmittelindustrie offenkundig keine Übernahme von Verantwortung oder Unterstützung zu erwarten ist“, sagt Dr. Kai Kolpatzik, Leiter der Abteilung Prävention beim AOK-Bundesverband. „Es wird daher höchste Zeit, diese Branche in die Pflicht zu nehmen. Denn freiwillige Selbstverpflichtungen, ganz egal ob im Rahmen der Nationalen Reduktionsstrategie oder beim Werbeverbot für Kinderlebensmittel, liefen bisher ins Leere.“ Ein gesetzlich verankertes Werbeverbot fordert auch das Wissenschaftsbündnis Deutsche Allianz Nichtübertragbare Krankheiten (DANK): „Ernährungsbedingte Krankheiten haben sich auch bei Covid-19 als verhängnisvolle Risikofaktoren für schwere Verläufe und Versterben gezeigt“, sagt DANK-Sprecherin Barbara Bitzer. „Viele Todesfälle hätten verhindert werden können, wenn die Politik früher Maßnahmen gegen Übergewicht ergriffen hätte. Deshalb ist ein Werbeverbot jetzt mehr als überfällig.“

Abrufbar unter:

<https://www.bwl.uni-hamburg.de/irdw/forschung.html>

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/news764764>

Mehr Appetit durch Pflanzenproteine

18.03.2021, FAU Universität Erlangen-Nürnberg

Erlangen - Können innovative Pflanzenprotein-Ballaststoff-Produkte und körperliche Aktivität zur Vorbeugung von Mangelernährung bei Seniorinnen und Senioren mit schlechtem Appetit beitragen? Das untersucht das Projekt „Innovative Ansätze mit Pflanzenproteinen, Ballaststoffen und körperlicher Aktivität zur Steigerung des Appetits und Vorbeugung von Mangelernährung bei Senioren“ (APPETITE). Die Ernährungswissenschaftlerin Prof. Dr. Dorothee Volkert vom Institut für Biomedizin des Alterns (IBA) der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU) leitet als Koordinatorin das multidisziplinäre Konsortium von acht Institutionen aus sechs europäischen Staaten.

Im Mittelpunkt des Projekts APPETITE stehen Seniorinnen und Senioren, die zuhause leben und sich selbstständig um ihre Ernährung kümmern – aber verringerten Appetit und damit ein erhöhtes Risiko für Mangelernährung haben. Mit ihnen zusammen entwickelt das Forschungsteam Pflanzenprotein-Ballaststoff-Produkte, die leicht anzuwenden sind und deshalb für einen breiten Einsatz geeignet sind.

Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler untersuchen, wie der menschliche Körper die pflanzlichen Proteine und Ballaststoffe im Vergleich zu tierischen Proteinquellen verwertet. Anschließend prüfen sie die Effekte ausgewählter Produktvarianten und körperlicher Aktivität auf den Appetit und das Auftreten von Mangelernährung bei älteren Menschen mit reduziertem Appetit.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fördert das internationale Projekt, das im April startet, mit 125.000 Euro im Rahmen der Joint-Programming-Initiative „A healthy diet for a healthy life“ (JPI-HDHL).

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/news765152>

Mit neuen Biomarkern Diabetes-Typ-2 frühzeitig erkennen - Zucker und Zuckerverbindungen im Fokus

09.03.2021, Max Rubner-Institut - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel

Karlsruhe - 463 Millionen Erwachsene weltweit leben mit Diabetes mellitus. Rund 90 Prozent davon weisen einen Diabetes-Typ-2 auf, der im Gegensatz zum Typ-1 maßgeblich durch den Lebensstil bedingt ist. Etwa die Hälfte der Fälle wird nicht frühzeitig diagnostiziert. Mit Hilfe einer am Max Rubner-Institut, entwickelten Analytik für eine Vielzahl von Zuckerverbindungen und deren Abkömmlingen konnten in einer Studie einige bisher im Blut nicht bekannte Zuckerverbindungen gefunden werden, die sich mit der Erkrankung an Diabetes-Typ-2 veränderten. Sie könnten daher als Biomarker für eine frühzeitige und verbesserte Diagnose dienen.

Am Max Rubner-Institut wurde das Zuckerprofil im Blut gesunder, prädiabetischer und diabetischer Probanden einer humanen Interventionsstudie untersucht, die an der Technischen Universität München (Zusammenarbeit mit Arbeitsgruppe von Prof. Daniel und Prof. Skurk) durchgeführt wurde. Insgesamt konnten 40 verschiedene Zucker und Zuckerverbindungen im Blut gefunden werden. Davon wurden 27 Zuckerverbindungen eindeutig identifiziert, während die verbleibenden 13 Verbindungen bisher nur bestimmten Klassen von Zuckerverbindungen zugeordnet werden konnten. Auch seltene und unübliche Zuckerverbindungen wie Allulose, Trehalose oder Xylonsäure wurden im Blut nachgewiesen.

Die Analysen ergaben, dass sich das Zuckerprofil im Blut von Gesunden, Prädiabetikern und Diabetikern bereits im Nüchternzustand deutlich unterschied: Nicht nur beim klassischen „Blutzucker“ Glucose, sondern auch bei anderen Zuckern wie Mannose, Maltose, Trehalose, Fructose und 1,5-Anhydrosorbitol wurden signifikant unterschiedliche Mengen im Plasma im Vergleich zu gesunden Probanden nachgewiesen. Weiterhin konnte gezeigt werden, dass es Zuckerverbindungen gibt, die unabhängig vom Diabetes-Status der Probanden nach Gabe des Test-Getränks anstiegen, z.B. Allulose und eine weitere, bisher nicht genau identifizierte Zuckerverbindung. Andere Verbindungen (u.a. Trehalose, Mannose, Fructose, Threitol) zeigten nach Aufnahme des Test-Getränks ähnliche zeitliche



Konzentrationsverläufe wie Glucose. Welche Zusammenhänge hier zum Insulinstoffwechsel bestehen, ist noch unklar. Die Ergebnisse aus Nüchternplasma und den Befunden aus dem oralen Glucosetoleranztest machen jedoch deutlich, wie wenig bisher über den Stoffwechsel der „anderen“, bisher oft nicht erfassten und daher nicht beachteten Zucker bekannt ist.

Aufgrund der charakteristischen Unterschiede einiger Zucker und Zuckerverbindungen zwischen Gesunden, Prädiabetikern und Diabetikern erscheint es lohnenswert, deren Verwendbarkeit als frühzeitige Marker für Diabetes-Typ-2 zu prüfen.

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/news764603>

TU Berlin: Die Banane - Wunder der Logistik oder Naturprodukt

10.03.2021, Technische Universität Berlin

Berlin - Weshalb ist es möglich, ein so leicht verderbliches Gut wie die Banane unbeschadet um den Globus zu schicken? Das hat zur Folge, dass in die Banane enorm viel technisches Wissen eingeschrieben ist unter anderem darüber, wie sie über den Atlantik transportiert werden muss, damit sie nicht verfault“, so die Wissenschaftlerin Linda Hering. Die technische Gestaltung ist bei der Vermarktung der Banane jedoch nicht förderlich. Deshalb kommt ganz viel „Erntefrische“ beim Verkauf ins Spiel.

„Die in Europa angebotenen Bananen wachsen in Mittelamerika und in der Karibik, also vom Verkaufsort etwa 8000 Kilometer entfernt, da sie in Europa – abgesehen von Ausnahmen wie der Inseln Madeira und den Kanaren – nicht zu kultivieren sind. Damit das leicht verderbliche Obst in den Supermärkten Deutschlands und Europas verkauft werden kann, sind viele Voraussetzungen zu erfüllen: Gesetzliche wie privatwirtschaftliche Standards der Samenproduzenten und der Einzelhandelsunternehmen vor allem aus dem globalen Norden geben vor, welche Sorte auf den Plantagen des globalen Südens am besten für den langen Transport und die Lagerung geeignet ist. Aber auch dem Anbau als Monokultur muss die Bananensorte gewachsen sein. Denn Monokulturen sind für Schädlings- und Krankheitsbefall anfällig. Resistenz sowie Transport- und Lagerfähigkeit bestimmen also die Sortenauswahl wesentlich. „Allein diese drei

Anforderungen haben dazu geführt, dass auf den Plantagen weltweit die Sorte Cavendish dominiert und es in Deutschland zum größten Teil nur noch diese Standard-Sorte zu kaufen gibt“, sagt Linda Hering.

Aber auch EU-Regelungen wie die Verordnung (EG) Nr. 2257/94 stellen Anforderungen an die Banane und bestimmen somit, welche Bananensorten auf den Plantagen in Kolumbien, Costa Rica, Ecuador und der Dominikanischen Republik angebaut werden. So muss laut dieser Verordnung eine in die EU eingeführte Banane mindestens 14 Zentimeter lang und mindestens 2,7 Zentimeter dick sein.

Hinzu kommen die Erwartungen eines Teils der Verbraucher*innen hierzulande. So wird zunehmend darauf Wert gelegt, dass beim Anbau und der Produktion soziale Standards eingehalten werden, die Plantagenarbeiter*innen unter anderem fair bezahlt werden, der Anbau umweltschonend erfolgt und die Banane überhaupt das Produkt eines fairen Handels ist. Gleichzeitig haben sich die deutschen Verbraucher*innen über die Jahre daran gewöhnt, dass die Banane günstig zu haben, makellos in ihrem Äußeren und immer verfügbar ist. „Auch diesem Spagat zwischen Ansprüchen an ein Massenprodukt und sich immer mehr individualisierenden Wünschen muss das Produkt Banane gerecht werden“, sagt Linda Hering.

Die Logistik – also der Transport, die Lagerung, die Bereitstellung und Verteilung – ist entscheidend dafür, dass in Deutschland Bananen gekauft werden können. Angefangen mit dem Verpacken auf den Plantagen, über den Transport von dort zu den Häfen, wo sie mittlerweile hauptsächlich in Kühl-Containern auf Containerschiffe verladen werden, ihre Verschiffung innerhalb von 14 Tagen über den Atlantik in das niederländische Vlissingen, das als Drehscheibe für den Bananenimport in Nordeuropa fungiert, bis zu ihrer Verteilung in die Reifezentren der Länder, wo sie weiterhin in den Kühlcontainern gelagert werden, bis der Groß- oder Einzelhandel eine bestimmte Menge ordert – hinter all dem steht nicht nur ein enormer technischer Aufwand, inklusive der digitalen Kommunikationstechnologien.

„Anstatt aber nun die Banane im Supermarkt als ein ‚Logistikwunder‘ zu präsentieren, preist sie der Handel, der dritte Akteur, von dem sie geschaffen wird, als ‚erntefrisch‘ an“, so Linda Hering. Dieses Adjektiv suggeriert Natürlichkeit. Die Banane wird als naturbelassenes Produkt inszeniert, obwohl sie genau das nicht mehr ist, sondern ein – wie beschrieben – durch



viele Akteure am Anbauort und durch die Logistik erschaffenes Produkt. Aber diese Informationen bleiben verborgen. „Bei unseren Untersuchungen stellten wir fest, dass der Handel bestimmte Informationen zum Anbau liefert, aber andere nicht. Informationen zur Logistik gibt es gar nicht. Sie werden offenbar nicht als etwas erachtet, was als verkaufsfördernd in Szene gesetzt werden könnte, obwohl die logistischen Abläufe für die Warenzirkulation essentiell sind“, sagt Linda Hering.

„Was wir anhand der Banane zudem herausarbeiten konnten, ist, dass die Räume – Anbauort, Logistik als Transitraum, und der Einkaufsort –, in denen die Banane erschaffen wird, aufeinander wirken und sich gegenseitig bedingen“, erklärt Linda Hering. Dass die Banane verderblich ist, wirkt sich auf die Logistik aus (Beispiel angasen). Und die Tortur des Transportes und der Lagerung wirkt wiederum auf das Produkt und damit auf den Anbauort zurück, denn „um den globalen Handel im industriellen Maßstab zu ermöglichen, werden die meisten Produkte, darunter auch Frischwaren wie Obst und Gemüse, im Hinblick auf ihre Sortenvielfalt, Form und Größe stark homogenisiert, um sie so für die aufwändigen Logistikprozesse handhabbar zu machen und am Ort des Verkaufes Produkte in immer gleicher Menge und Qualität anbieten zu können“, schreiben Hering und Fülling. Das wiederum zementiert die Monokulturen in den Anbauorten Mittelamerikas und in der Karibik, lässt Biodiversität schwinden, beschädigt Ökosysteme, läuft den Erwartungen an eine nachhaltige Produktion zuwider und macht Gütesiegel zu Animatoren des Verkaufens.

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/news764698>

Brot und Blinis aus Buchweizen: Trendlebensmittel punktet bei Geschmack und Verarbeitung

16.03.2021, Universität Hohenheim

Stuttgart - Geschmackstest: Buchweizen ist aromatisch und hat viel Potenzial als Alternative zu etablierten Getreidearten, sagen Wissenschaftler, Bäcker und Gastwirt / Heimischer Buchweizenanbau fördert biologische Vielfalt in der Landwirtschaft.

Vom „Arme-Leute-Essen“ zum nachhaltigen Trendlebensmittel: Buchweizen hat nicht nur den Ruf, eine ideale Insektenweide und attraktiv für eine nachhaltige Landwirtschaft zu sein – auch aus der glutenfreien Ernährung ist er längst nicht mehr wegzudenken. Bei einem Anbauversuch mit 25 Buchweizensorten haben apl. Prof. Dr. Simone Gräff-Hönninger und apl. Prof. Dr. Friedrich Longin von der Universität Hohenheim in Stuttgart bereits die Potenziale von Buchweizen auf die Probe gestellt. Als Teil dieses Forschungsprojekts haben sie gemeinsam mit Bäckermeister und Brotsommelier Steffen Leonhardt aus Bretten und Marius Tim Schlatter, dem Geschäftsführer des Wirthauses Garbe in Stuttgart-Plieningen, nun an 18 dieser Sorten getestet, inwiefern sich verschiedene Buchweizensorten geschmacklich und in der Verarbeitung zu Brot und Blinis unterscheiden. Ihr Fazit: Das Aroma der Brote, Blinis und der gekochten Buchweizenkerne war hervorragend bei allen 18 verschiedenen Buchweizensorten mit interessantem Potenzial in den Verarbeitungsqualitäten.

Das Ergebnis hat alle Experten positiv überrascht: Die 18 Sorten unterschieden sich nicht nur untereinander in Geschmack und Verarbeitung – sondern auch von Gericht zu Gericht. „Gerade bei den gekochten Buchweizenkernen war der Aromaunterschied so ausgeprägt, dass ich mir sicher war, dass wir die gleichen Unterschiede auch in den anderen Gerichten finden,“ so Longin. „Aber die Geschmacksintensivste Buchweizenreis-Variante war bei den Blinis und dem Brot nur Aroma-Mittelmaß. Das zeigt eben, wie komplex Aroma ist, aber eröffnet Lebensmittelherstellern enorme Potenziale, wenn diese sich intensiver mit ihren Rohwaren beschäftigen.“

Seine späte Anbauzeit mache den Buchweizen zu einer idealen Insektenweide, sagt Claus-Peter Hutter, Leiter der Umweltakademie Baden-Württemberg und Ehrensenator der Universität Stuttgart. „Buchweizen bietet Insekten eine Nahrungsquelle zu einem Zeitpunkt, wenn alle anderen Kulturarten und auch viele Wildpflanzen längst verblüht sind. Damit kann die Vielfalt von nützlichen Insekten in der Landwirtschaft deutlich erhöht werden. Neben Honigbienen werden die Buchweizenfelder vor allem von Wildbienen und anderen Insekten wie Schmetterlingen, Käfern und Heuschrecken aufgesucht. Dies ist wiederum Basis für viele Feldvögel und andere Tiere der Offenlandschaft.“

In Vergessenheit geratene Kulturpflanzen wieder zu etablieren, komme neben dem Erhalt der Artenvielfalt



aber auch der biologischen Vielfalt in der Landwirtschaft zugute, sagt apl. Prof. Dr. Longin weiter.

Erste Ergebnisse der Anbauversuche: https://www.uni-hohenheim.de/uploads/media/Erste_Ergebnisse_der_Anbauversuche.pdf...

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/news764968>

Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln

16.03.2021, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

Berlin - Der Markt für Nahrungsergänzungsmittel (NEM) und angereicherte Lebensmittel ist vielfältig und wächst stetig. Die Werbung verspricht positive Effekte für Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Etwa ein Drittel der Erwachsenen in Deutschland greift regelmäßig zu NEM-Präparaten; viele davon enthalten Vitamine und Mineralstoffe. Daten über die Nährstoffzufuhr deuten allerdings darauf hin, dass in Deutschland nur einige wenige Vitamine und Mineralstoffe, wie Vitamin D, Calcium, Folsäure und Jod, von manchen Bevölkerungsgruppen nicht entsprechend den Zufuhrempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE e.V.) aufgenommen werden.

Als Faustregel gilt, dass eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung den gesunden Körper ausreichend mit lebensnotwendigen Stoffen versorgt. Nimmt man zusätzlich hoch dosierte NEM ein und verzehrt ggf. noch angereicherte Lebensmittel, steigt das Risiko für eine Überversorgung mit den betreffenden Mikronährstoffen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) befasst sich seit etwa zwei Jahrzehnten mit der Bewertung der gesundheitlichen Risiken von Vitaminen und Mineralstoffen und hatte bereits im Jahr 2004 erstmals Höchstmengenvorschläge für NEM und angereicherte Lebensmittel erarbeitet. Diese wurden nun anhand neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse überarbeitet.

BfR-Stellungnahme zu aktualisierten Höchstmengenvorschlägen:

<https://www.bfr.bund.de/cm/343/aktualisierte-hoehstmengenvorschlaege-fuer-vitam...>

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/news765025>

Frisch erschienen: Forschungsbericht ‚Advancing Science for Food & Health‘

16.03.2021, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie

Freising - Zweijahresbericht des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München.

In unserem deutsch- und englischsprachigen Forschungsbericht geben wir nicht nur spannende Einblicke in unsere Wissenschaft und Forschung, sondern berichten auch über wichtige Ereignisse der Jahre 2018 und 2019. Insbesondere die Feier unseres hundertjährigen Bestehens, die Bewilligung der Bayerischen Projektförderung „Task-Force – Integrative Lebensmittelforschung“, der Wechsel an der Institutsspitze, Umstrukturierungen auf Arbeitsgruppenebene sowie zahlreiche Auszeichnungen haben den Berichtszeitraum geprägt.

Der Bericht steht zum Download bereit

<https://www.leibniz-lsb.de/presse-oeffentlichkeit/jahresberichte-broschueren/>

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/news765006>

Verbraucherschutz weiter auf hohem Niveau

15.03.2021, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Braunschweig - Anlässlich des Weltverbrauchertages erklärt der Präsident des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Friedel Cramer: „Die Bürgerinnen und Bürger können sich auch in diesen Tagen auf das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit verlassen. Auch in Zeiten der Pandemie gibt es keine Einschränkungen bei der Lebensmittelsicherheit sowie bei der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln. Ob im Homeoffice, am Arbeitsplatz oder im Labor, die Fachleute des BVL sorgen weiterhin für einen hohen Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland. So werden Pflanzen-



schutzmittel nur nach sorgfältiger Prüfung und mit hohen Sicherheitsauflagen durch das BVL zugelassen, genauso wie Tierarzneimittel.

Wie wichtig die Zusammenführung und Aufbereitung von relevanten Daten auch aus der Lebensmittelkontrolle sind, machen z. B. die neuesten Untersuchungen auf Nitrat in verschiedenen Salaten und Spinat deutlich. Die Auswertung von ca. 800 Proben aus den letzten beiden Jahren zeigt, dass vor allem Rucola weiterhin deutlich mit Nitrat belastet ist. Die meisten Überschreitungen der Höchstgehalte (20 Prozent) wurden dabei in italienischem Rucola gefunden. Aber auch bei frischem Spinat wurden in 7 % der Proben Höchstmengenüberschreitungen mit Nitrat festgestellt. Tiefkühlspinat ist dagegen vergleichsweise weniger mit Nitrat belastet; hier gab es in den Proben keine Überschreitungen. Das gilt auch für den untersuchten Eisbergsalat. Gerade im Winter sollte also auf den Verzehr nitratärmerer Salate geachtet werden, um ein Zuviel an Nitrat zu vermeiden. Im Körper können sich sonst krebserregende Nitrosamine bilden.“

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/news764912>

München wird Standort des neuen Deutschen Zentrums für Kinder- und Jugendgesundheit

12.03.2021, Klinikum der Universität München

München - Bundesforschungsministerin Anja Karliczek verkündete im Rahmen einer Pressekonferenz offiziell die Standorte für das neue Deutsche Zentrum für Kinder- und Jugendgesundheit. Neben Berlin, Göttingen, Greifswald, Ulm, Leipzig und Hamburg ist auch München als Standort im neuen Zentrum vertreten. Die Münchner Child Health Alliance (Munich CHANCE) besteht aus Ärzten und Wissenschaftlern des LMU Klinikums, des Klinikums rechts der Isar der Technischen Universität München, des Helmholtz Zentrums München und des Max-Planck-Instituts für Biochemie München sowie kooperierenden klinischen Einrichtungen.

Die Münchner betonen in ihrem Konzept die Besonderheiten der Kindermedizin, insbesondere im Blick auf Erkrankungen des Immunsystems und des Stoffwechsels. Sie planen neue interdisziplinäre Projekte für Kinder mit häufigen und für Kinder mit seltenen

Erkrankungen – von neuen Strategien der Prävention bis hin zur Entwicklung kurativer Therapien.

Übergreifendes Ziel des Deutschen Zentrums für Kinder- und Jugendgesundheit ist es, optimale Forschungsbedingungen für die Kinder- und Jugendmedizin zu schaffen, vorhandene Expertisen noch besser zu vernetzen, Forschungsergebnisse schneller in die Praxis zu transferieren und damit die Gesundheitsversorgung von Kindern und Jugendlichen nachhaltig zu verbessern.

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/news764858>

Die Weichen für ein gesundes Leben stellen: Ulm wird Standort des Deutschen Zentrums für Kinder- und Jugendgesundheit

10.03.2021, Universität Ulm

Ulm - Wie Bundesforschungsministerin Anja Karliczek bekanntgab, wird Ulm einer von sieben Standorten des neu eingerichteten Deutschen Zentrums für Kinder- und Jugendgesundheit (DZKJ).

Im Mittelpunkt des Ulmer Konzepts stehen Schlüsselkomponenten der Kinder- und Jugendgesundheit und deren Entwicklung: Hormonsystem und Stoffwechsel, Immunsystem und Körperabwehr sowie psychische Gesundheit. So beginnt das Forschungsinteresse bereits bei der Entwicklung im Mutterleib und in der frühen Kindheit. Konkrete Schwerpunkte des Ulmer Konsortiums reichen von Erkrankungen des Immunsystems mit seiner Bedeutung für Autoimmunerkrankungen und Krebsentstehung über Zelltherapie-Ansätze bis hin zur Erforschung und Behandlung von Stoffwechselstörungen und Adipositas – immerhin eines der größten Gesundheitsprobleme deutscher Heranwachsender.

Neben der Bekanntgabe der neuen DZKJ-Standorte hatte Bundesforschungsministerin Anja Karliczek eine weitere positive Nachricht für die Universität Ulm. Gemeinsam mit dem federführenden Zentralinstitut für Seelische Gesundheit in Mannheim und Heidelberger Kollegen tragen Ulmer Forschende zum Aufbau des neuen Deutschen Zentrums für Psychische Gesundheit (DZP) bei.



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

MEDIENSPIEGEL

Bleiben Sie informiert!

24.03.2021

KW 11 u. 12/2021

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/news764671>

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