



Durchbruch für die Behandlung der Zöliakie

13.07.2021, Universitätsmedizin der Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Mainz - Wissenschaftler der Universitätsmedizin Mainz federführend bei der Entwicklung und klinischen Testung des ersten wirksamen Medikaments - Ein Forscherteam hat unter der Leitung von Univ.-Prof. Dr. Dr. Detlef Schuppan, Direktor des Instituts für Translationale Immunologie der Universitätsmedizin Mainz, einen neuartigen medikamentösen Wirkstoff zur Behandlung der Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) entwickelt: den Transglutaminase-Hemmer ZED1227. Das Medikament basiert auf einem erkrankungsspezifischen Wirkmechanismus. Die bisher einzige wirksame Therapieoption für Betroffene ist eine streng glutenfreie Diät.

Im Rahmen einer klinischen Phase 2a-Studie haben die Mainzer Wissenschaftler gemeinsam mit internationalen Kollegen gezeigt, dass ZED1227 eine starke schützende Wirkung auf die Dünndarmschleimhaut hat und die Entzündung, Erkrankungssymptome sowie die Lebensqualität der Betroffenen verbessert. Damit ist ZED1227 das erste Zöliakie-Medikament, für das eine klinische Wirksamkeit belegt werden konnte. Die Studienergebnisse wurden jetzt in der international renommierten Fachzeitschrift *New England Journal of Medicine* veröffentlicht.

„Zöliakie-Betroffene verspüren durch die dauerhaft notwendige Vorsicht bei der Ernährung einen erheblichen Leidensdruck. Mit dem Transglutaminase-Hemmer ZED1227 wird ihnen zukünftig eine medikamentöse Behandlungsmöglichkeit unterstützend zur glutenfreien Diät zur Verfügung stehen, die ihnen zusätzlich einen erheblichen Zugewinn an Sicherheit und Lebensqualität ermöglicht“, erläutert Univ.-Prof. Dr. Dr. Detlef Schuppan, der zusammen mit Prof. Markku Mäki (Tampere, Finnland) Erstautor der Studie ist. Professor Schuppan leitet die Klinik-Ambulanz für Zöliakie und Dünndarmerkrankungen an der Universitätsmedizin Mainz, einem bundesweiten und internationalen Referenzzentrum für die Betreuung von Patienten mit Zöliakie und komplexen Dünndarmerkrankungen, insbesondere auch für Patienten mit den therapieresistenten und komplizierten Formen der Erkrankung.

Im Rahmen der aktuell publizierten Wirksamkeitsstudie haben die teilnehmenden Patienten sich freiwillig einer

täglichen Glutenbelastung und zwei Endoskopien unterzogen. Der Arzneimittelwirkstoff ZED1227 wurde als Tablette in drei unterschiedlichen Dosierungen verabreicht. Eine vierte Patientengruppe erhielt ein Placebo. Das Medikament verhinderte in jeder Dosierung die glutenbedingte Entzündung und den Zottenschwund. Dabei erwies sich die höchste Dosierung als am wirksamsten. Darüber hinaus verbesserten sich mit jeder Dosierung des Medikaments die Zöliakie-typischen Symptome sowie die empfundene Lebensqualität.

Das Medikament wurde von den Mainzer Forschern in Zusammenarbeit mit den Unternehmen Zedira GmbH (Darmstadt) und Dr. Falk Pharma GmbH (Freiburg) entwickelt. Aufgrund der vielversprechenden Ergebnisse der Phase-2a-Studie ist ab Herbst 2021 eine größere Phase-2b-Folgestudie mit der besonders belasteten Patientengruppe geplant, die nicht auf die glutenfreie Diät anspricht.

Originalpublikation:

Schuppan D, Mäki M, Lundin KEA, Isola J, Friesing-Sosnik T, Taavela J, Popp A, Koskenpato J, Langhorst J, Hovde Ø, Lähdeaho ML, Fusco S, Schumann M, Török HP, Kupcinskas J, Zopf Y, Lohse AW, Scheinin M, Kull K, Biedermann L, Byrnes V, Stallmach A, Jahnsen J, Zeitz J, Mohrbacher R, Greinwald R; CEC-3 Trial Group. A Randomized Trial of a Transglutaminase 2 Inhibitor for Celiac Disease. *N Engl J Med* 2021;385:35-45.

DOI: 10.1056/NEJMoa2032441

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/news772675>

Schlechtere Ernährung durch den Brexit?

30.06.2021, Johann Heinrich von Thünen-Institut

Braunschweig - Die Bevölkerung des Vereinigten Königreichs läuft Gefahr, nach dem Brexit zu einer ungesünderen Ernährung überzugehen, verbunden mit einem Anstieg an Krankheiten und ernährungsbedingten Todesfällen. Um das zu vermeiden, braucht es eine gesundheitsbewusste Handels- und Landwirtschaftspolitik. Zu diesem Ergebnis kommt eine Studie, die von Dr. Florian Freund vom Thünen-Institut für Marktanalyse in Braunschweig und Dr. Marco Springmann von der Universität Oxford



durchgeführt und jetzt im Fachjournal „Nature Food“ veröffentlicht wurde.

In ihrer Studie kombinierten die Wissenschaftler ein ökonomisches Simulationsmodell mit einem Gesundheitsmodell, um abzuschätzen, wie sich die Handels- und Landwirtschaftspolitik nach dem Brexit auf die ernährungsbedingte Gesundheit der Briten auswirken könnte. Die Agrar- und Ernährungswirtschaft des Vereinigten Königreichs ist stark von Importen abhängig und daher besonders anfällig für Veränderungen in der Handelspolitik. Die Hälfte aller auf der Insel konsumierten Lebensmittel wird importiert – größtenteils aus der EU –, darunter mehr als drei Viertel aller Früchte und Gemüse. Ungesunde Ernährung mit zu wenig Obst und Gemüse, zu viel rotem und verarbeitetem Fleisch und zu vielen Kalorien ist einer der wichtigsten Faktoren für eine vorzeitige Sterblichkeit im Vereinigten Königreich.

Die Studie legt nahe, dass es aufgrund von Brexit-bedingten Preiserhöhungen zu einem geringeren Konsum von gesundheitsfördernden Lebensmitteln wie Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen kommen könnte. Das Ende 2020 verabschiedete Handels- und Kooperationsabkommen zwischen der EU und dem Vereinigten Königreich beseitigt viele, aber nicht alle Handelshemmnisse. Hinzu kommt: Die Post-Brexit-Handelsabkommen, die derzeit verhandelt werden, können die ernährungsbedingten Risiken erheblich verstärken. So könnten Freihandelsabkommen mit den USA und den Commonwealth-Ländern zu einer schlechteren Ernährung mit mehr Kalorien aus rotem Fleisch, Ölen und Getreide führen, wodurch sich die ernährungs- und gewichtsbedingten Risikofaktoren erheblich erhöhen würden.

Eine gesundheitsbewusste Handels- und Agrarpolitik kann dazu beitragen, die durch den Brexit verursachten negativen Auswirkungen auf die ernährungsbedingte Gesundheit im Vereinigten Königreich zu vermeiden. Die Abschaffung von Zöllen auf Gartenbauprodukte aus allen Ländern und eine Reform der britischen Agrarsubventionen zur Unterstützung der heimischen Produktion von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Nüssen würden die negativen Auswirkungen des Brexit auf die Ernährungsgesundheit mildern. Die Politik im Vereinigten Königreich ist also gefordert.

„Unsere Studie zeigt, dass eine Global-Britain-Strategie, die sich auf Handelsabkommen mit großen

Exporteuren von Lebensmitteln fokussiert, ernsthaft überprüft werden sollte. Denn viele dieser Lebensmittel sind weder gesund noch nachhaltig, sodass sie den Überlegungen zur öffentlichen Gesundheit zuwiderlaufen“, sagt Dr. Marco Springmann von der Universität Oxford.

Dr. Florian Freund vom Thünen-Institut ergänzt: „Unsere Ergebnisse unterstreichen, wie notwendig gesundheitsgerechte Handels- und Agrarreformen sind. Mehr Nahrung ist nicht immer besser, sondern es kommt auf die richtige Mischung an. Um die Gesundheit der Menschen zu schützen, braucht es eine konsequente Politik, die ungesunde Lebensmittel weniger attraktiv macht und gesunde fördert.“

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/news771788>

Hot Spot Guide: Nachhaltigkeitsherausforderungen von Gewürzen und Kräutern entlang der Wertschöpfungskette

02.07.2021, Universität Witten/Herdecke

Witten/Herdecke - Die Adalbert-Raps-Stiftung fördert das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) der Universität Witten/Herdecke für eine Studie zu zentralen Hot Spots der Nachhaltigkeit von ausgewählten Gewürzen und Kräutern.

Ziel des Hot Spot Guides Gewürze ist es, einen wissenschaftlich fundierten Einblick und Überblick zu den wesentlichen Nachhaltigkeitsherausforderungen für Gewürze und Kräuter zu geben. Dieser soll zukünftig als neutraler und belastbarer Orientierungspunkt für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Unternehmen der Gewürzbranche, Handel, Politik, Medien und Nicht-Regierungsorganisationen (NGOs) dienen sowie der weiteren interessierten Öffentlichkeit einen verlässlichen Rahmen bieten.

Ergebnis der Studie sind die zentralen sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeitsherausforderungen von Chili, Paprika, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie. „Die Studienergebnisse zeigen, dass sich die bedeutendsten Nachhaltigkeitsherausforderungen bei allen untersuchten Gewürzen und Kräutern ähneln.“, sagt Dr. Ulrike Eberle, Projektleiterin und Leiterin der Forschung am ZNU sowie Autorin der Studie. „Sowohl



Pestizide und Düngemittel als auch Arbeitssicherheit und -schutz sowie existenzsichernde Löhne sind für interne und externe Anspruchsgruppen die wichtigsten Herausforderungen.“

Es zeigt sich jedoch, dass die Wertschöpfungskette je nach Produkt, Erzeugungsland und Zielmarkt sehr unterschiedlich ausgestaltet ist. So werden alle Gewürze und Kräuter sowohl in kleinbäuerlichen als auch größer strukturierten Betrieben erzeugt. Die Nachhaltigkeits-herausforderungen sind jedoch je nach Betriebsgröße unterschiedlich. So wird die Arbeit in kleineren Familienbetrieben unter Beteiligung der ganzen Familie erledigt, während in größeren Betrieben viele Saison-arbeiterinnen und -arbeiter zum Einsatz kommen. Deswegen ist beispielsweise Kinderarbeit insbesondere in kleineren Familienbetrieben ein Problem, während die Einhaltung der Rechte von Wander- und Saison-arbeiterinnen und -arbeitern vor allem in größeren Betrieben zu beachten sind.

Vor allem für Gewürze aus dem globalen Süden gilt, dass die Lieferketten sehr vielschichtig sind und sich in viele Wertschöpfungsschritte aufgliedern. „Es ist wichtig für Unternehmen, die Lieferkette und ihre Zulieferinnen und Zulieferer zu kennen – nur dann haben diese die Möglichkeit, bestehende Nachhaltigkeitsrisiken einzugrenzen.“, sagt Dr. Ulrike Eberle. „Dies trägt durch mehr Transparenz entlang der Lieferkette auch zur menschenrechtlichen Sorgfaltspflicht bei – eine Anforderung, die heute vor dem Hintergrund des Sorgfaltspflichtengesetzes wichtiger denn je ist.“

Um die Herausforderungen der Gewürzbranche herunterzubrechen, wurden Checklisten entwickelt, die Akteurinnen und Akteure dabei unterstützen sollen, Nachhaltigkeits-Hot Spots auch bei anderen Gewürzen oder Lebensmitteln identifizieren zu können. Die Checklisten beinhalten zentrale Fragen zu allen wesentlichen sozialen, ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeitsherausforderungen, die sich zusätzlich nach Relevanz bewerten lassen.

Die Studie basiert auf einer Recherche in deutsch- und englischsprachiger Literatur. Diese wird ergänzt und erweitert durch leitfadengestützte Interviews mit Anspruchsgruppen der Gewürzbranche und eine Online-Umfrage, die im Juni 2018 durchgeführt wurde.

Download des Hot-Spot Guides:

<https://www.mehrwert-nachhaltigkeit.de/leistungen#c335>

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/news772061>

Lebensmittelbetrug bei Fleischerzeugnissen und Honig untersucht

21.07.2021, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

Braunschweig - Bei der diesjährigen OPSON-Operation haben die deutschen Behörden in Einzelfällen nichtzutreffende Angaben bei Fleischerzeugnissen in Bezug auf die deklarierte Tierart festgestellt. Bei Honig konnten ebenfalls vereinzelt Verfälschungen durch den Zusatz von Fremdzuckern nachgewiesen werden. Dies teilte das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) heute in Berlin mit.

Im Rahmen der von Europol und INTERPOL koordinierten Operation OPSON X verfolgten mehrere europäische Staaten gemeinsam etwaige Betrugsfälle. So nahmen die deutschen Lebensmittelüberwachungsbehörden an einer europaweiten Schwerpunktaktion zur Überprüfung von importiertem Honig teil. Bei drei der insgesamt 73 untersuchten Honige (4 %) wurde dabei Fremdzucker nachgewiesen. Die Proben wurden bei der Einfuhr, bei Importeuren, bei Abfüllern sowie im Handel entnommen.

In einer zusätzlichen nationalen Aktion wurde der Schwerpunkt auf die Untersuchung unterschiedlicher Fleischerzeugnisse im Hinblick auf die deklarierte Tierart gelegt. Bei sieben der insgesamt 264 Proben (3 %) wurden nichtzutreffende Angaben bei der Tierart nachgewiesen. Die Behörden führten Kontrollen im Groß- und Einzelhandel, bei Hersteller- und Verarbeitungsbetrieben sowie in der Gastronomie durch und nahmen Proben von Wildfleischprodukten, Fertigfleischerzeugnissen sowie Verarbeitungsfleisch.

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/news773156>



Gesundes Essen aus dem Labor: Start-up Mushlabs von TU-Absolvent Mazen Rizk erhält Förderung von Bundesministerium

06.07.2021, Technische Universität Hamburg

Hamburg - Pilze als Fleischersatz zu züchten, lautet das Ziel eines findigen Biologen. Das Ergebnis ist nicht nur lecker, sondern könnte sogar einen nachhaltigen Beitrag zur weltweiten Ernährung leisten. Hinter der Idee steht Mazen Rizk. Er promovierte an der Technischen Universität Hamburg in der Technischen Mikrobiologie und gründete vor drei Jahren aus einem Labor der TU Hamburg heraus das Start-up Mushlabs. Das erfolgreiche Jungunternehmen erhielt nun für seine erfolgreiche Innovation eine Förderzusage im Rahmen des Förderprogramms Industrielle Bioökonomie vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi).

Vegetarische und vegane Ersatzprodukte für Fleisch sind meist auf Sojabasis hergestellt. Mazen Rizk, der Erfinder und Gründer von Mushlabs, geht einen ganz anderen Weg. Er verwendet Pilze, um daraus ein fleischähnliches Produkt herzustellen: „Wir züchten und ernten das Myzel, weil es schneller wächst und fast genauso schmeckt wie der Fruchtkörper der Pilze.“ Das Myzel sind quasi die Wurzeln der Pilze. Es liegt meist in Form eines ausgedehnten fadenförmigen Netzwerks unter der Erde. Das Pilzmyzel wird bei der industriellen Produktion in Bioreaktoren fermentiert und mit Nebenprodukten aus der Lebensmittelindustrie „gefüttert“. Das können Sägemehl, Getreideabfälle, Reishülsen oder Kaffee- und Teeabfälle sein. Der Prozess dauert ein paar Tage, danach werden die Myzelien geerntet. Diese Biomasse stellt den Hauptbestandteil für die Produkte dar, die anschließend zu Steaks oder Fleischbällchen geformt wird

Weitere Informationen zu Mushlabs unter <https://www.mushlabs.com/> sowie unter <https://www.tuhh.de/spektrum/2104/#14>

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/news772226>

Werner-und-Elisabeth-Kollath-Stiftung vergibt Stipendium für ganzheitlich orientierte, nachhaltige Ernährungsforschung

08.07.2021, Deutsches Stiftungszentrum

Essen - Die Werner-und-Elisabeth-Kollath-Stiftung vergibt ab Winter 2021/2022 ein Forschungsstipendium an junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, die innerhalb einer ausgewiesenen Arbeitsgruppe eine eigenständige wissenschaftliche Fragestellung im Bereich ganzheitlich orientierter, nachhaltiger Ernährungsforschung bearbeiten wollen.

Antragsschluss ist der 1. September 2021. Alle weiteren Informationen unter <http://www.kollath-stiftung.de/>

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/news772434>

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

INFORMATIONSQLLE



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