



## Studie: Webseiten und Apps für Foodsharing wenig benutzerfreundlich

14.03.2024, Fraunhofer-Institut für Angewandte Informationstechnik FIT

**F**raunhofer FIT hat gemeinsam mit der Hochschule Bonn-Rhein-Sieg eine Studie über die Gebrauchstauglichkeit von Online-Foodsharing-Plattformen durchgeführt. Das Ergebnis: Die in der Studie untersuchten Anbieter weisen allgemein große Unterschiede in ihren Funktionen und Angeboten auf und erfüllen entsprechend die betrachteten Prüfdimensionen und Nutzungsanforderungen unterschiedlich gut. Bei allen Anbietern besteht Verbesserungspotenzial aufgrund fehlender Informationen und Funktionalität.

Betrachtet wurden die Angebote der Foodsharing-Anbieter Etepetete, Foodsharing.de, ResQ Club, TooGoodToGo und UXA. Die Studie macht deutlich, dass durchschnittlich nur 22 Prozent der insgesamt 43 identifizierten Nutzungsanforderungen effizient – also ohne großen Aufwand – erfüllt werden. Das bedeutet, dass mit 78 Prozent ein Großteil der untersuchten Nutzungsanforderungen nur ineffizient oder gar nicht von den Foodsharing-Plattformen umgesetzt werden. Mit 44 von insgesamt 86 möglichen Punkten schneidet der Marktführer Foodsharing.de am besten ab, gefolgt von TooGoodToGo mit 33 und ResQ Club mit 25 Punkten.

»Foodsharing-Anbieter fokussieren sich auf Endverbraucher als Foodsaver, weniger als Foodsharer. Die Nutzenden können übriggebliebene Lebensmittel erwerben, doch die Unterstützung der Weiterverteilung in der Foodsharing-Community ist kein Bestandteil der Dienstleistungen klassischer App-Anbieter«, sagt Dennis Paul, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Fraunhofer-Institut für Angewandte Informationstechnik FIT und Co-Autor der Studie. So weisen alle Anbieter Vor- und Nachteile in Bezug auf ihre Effektivität auf, jedoch spreche keiner alle Aspekte des Foodsharings an.

Die untersuchten Foodsharing-Plattformen zeigen im Großteil der Prüfdimensionen Optimierungsbedarf – besonders im Hinblick auf die Transparenz, die Gemeinschaftsförderung sowie das Bewertungssystem.

Den Verbrauchenden wird in den meisten Fällen nicht genau vermittelt, welche Lebensmittel sie in welcher Menge und in welchem Zustand retten oder welche Inhaltsstoffe in den Gerichten enthalten sind. So kann nicht sichergestellt werden, ob diese unter Berücksichtigung von Allergien und Essenspräferenzen im Endeffekt verbraucht und somit gerettet werden. Auch ist es nur in wenigen Fällen möglich, mit anderen Lebensmittelrettenden direkt in Kontakt zu treten, um die Lebensmittel auszutauschen. Dabei zeigt Foodsharing.de, dass die Rettung von Lebensmitteln am besten in der Gemeinschaft funktioniert. Des Weiteren ist die Bewertungsfunktion bei den meisten Anbietern nicht vorhanden oder unausgereift, denn sie erlauben es den Nutzenden kaum, ihre Meinung in eigenen Worten zu formulieren und bieten teilweise vorgefertigte Kategorien und Bewertungsoptionen an.

Positiv aufgefallen sind im Gegensatz dazu das erleichterte Suchen und Finden von Angeboten auf den untersuchten Plattformen durch ihre intuitiv-nutzbare Anwendungsgestaltung und ihre teilweise zur Verfügung gestellten Kartenansichten.

Die Studie ist im Sinne des DAkkS-Verfahrens Usability ein empirisch fundiertes Expertengutachten. Die Überprüfung auf effektive und effiziente Erfüllung der Nutzungsanforderungen wurde als Inspektion von Usability-Expertinnen und -Experten des Fraunhofer-Instituts für Angewandte Informationstechnik FIT durchgeführt. Sie stellen Online-Angebote und -Services vor Anforderungen, die sich aus echten und typischen Nutzungsanlässen ergeben. Dabei geht es nicht darum, ob eine Website oder App geschmackvoll aufbereitet ist, sondern ob sie ein für die Nutzenden und ihren Kontext angemessenes Werkzeug ist. Die Nutzungsanforderungen helfen dabei, die Webseiten und Apps bezüglich ihrer Effektivität (Kann eine Aufgabe überhaupt erledigt werden?) und Effizienz (Wie gut kann eine Aufgabe erledigt werden?) zu prüfen. Die Gesamtpunktzahl ergibt sich schließlich aus der Summe der effizient (2 Punkte) und ineffizient (1 Punkt) erfüllten Anforderungen.



*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/news830283>.*

## Gesund altern: Mikronährstoffe im Fokus

14.03.2024, Deutsches Institut für Ernährungsforschung  
Potsdam-Rehbrücke

**E**in Mangel an Mikronährstoffen tritt bei älteren Menschen häufig auf und steht im Zusammenhang mit einem erhöhten Risiko für bestimmte Krankheiten, wie z. B. Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs. Ursachen können unter anderem eine unausgewogene Ernährung, chronische Krankheiten, Rauchen oder Veränderungen im Geschmackssinn sein. Ein weiterer Grund für einen Mikronährstoffmangel könnte auch eine altersabhängige verringerte Bioverfügbarkeit sein, d. h., wie schnell und in welchem Umfang der Dünndarm die Mikronährstoffe resorbiert und in den Blutkreislauf abgibt.

Vor diesem Hintergrund haben Dr. Daniela Weber, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Abteilung Molekulare Toxikologie am DIfE, und ihr Team die "Bioavailability of Micronutrients in Elderly" (BioMiEL)-Studie durchgeführt. Ziel war es, die postprandiale Variabilität – d. h. die dynamischen Veränderungen der Mikronährstoffkonzentrationen nach einer standardisierten Interventionsmahlzeit – und die Bioverfügbarkeit von essenziellen Spurenelementen, Vitaminen und Carotinoiden in verschiedenen Altersgruppen zu untersuchen. Insgesamt nahmen 43 Proband\*innen teil, darunter 21 junge (Durchschnittsalter: 26,9 Jahre) und 22 ältere Männer und Frauen (Durchschnittsalter: 66,8 Jahre).

Die Wissenschaftler\*innen bestimmten zunächst bei allen Teilnehmenden die Basiskonzentrationen von Eisen, Kupfer, Zink, Selen, Jod, freiem Zink, Vitamin C, Retinol, Lycopin,  $\beta$ -Carotin,  $\alpha$ -Tocopherol und  $\gamma$ -Tocopherol im Blut.

Anschließend erhielten die Proband\*innen eine pflanzliche Testmahlzeit, bestehend aus einem mikronährstoffreichen Aufstrich und einem Smoothie. „Das Besondere an unserer Studie war die Testmahlzeit, die zum Teil aus regionalen Produkten hergestellt wurde,“ sagt Studienleiterin Weber. In den folgenden sechs Stunden nach der Nahrungsaufnahme wurden die dynamischen Veränderungen der Mikronährstoffkonzentrationen im 90 Minuten-Takt erfasst.

„Ähnlich zum bisherigen Stand der Literatur konnten wir auch in der BioMiEL-Studie zeigen, dass die Konzentrationen des essenziellen Spurenelements Zink und des Carotinoids Lycopin bei älteren Menschen niedriger sind als bei jüngeren“, erklärt Erstautor Denny Pellowski von der Universität Potsdam. „Postprandial, also nach der Nahrungsaufnahme, schwankten besonders Zink und Vitamin C, wobei wir sehen konnten, dass vor allem individuelle und weniger altersbedingte Unterschiede bestehen.“

Die Konzentration von Selen war bei älteren Teilnehmenden höher, und es wurden zeitabhängige Unterschiede beobachtet. Auch Kupfer zeigte höhere Basiskonzentrationen bei älteren Teilnehmenden, mit signifikanten Veränderungen nach der Nahrungsaufnahme. Die Kupfer-Zink-Verhältnisse unterschieden sich altersabhängig, was auf ihre Rolle als Biomarker für das Altern hinweist. Bei Eisen wurden keine altersabhängigen Unterschiede in den Basiskonzentrationen festgestellt, aber signifikante Veränderungen nach der Nahrungsaufnahme, insbesondere bei älteren Teilnehmenden. „Sehr anschaulich fanden wir den Anstieg von Vitamin C, der vom Smoothie kam. Das war nur ein nebensächliches Ergebnis, zeigt aber, dass jeweils ein Glas schwarzer Johannisbeersaft und Apfelsaft reichen, um die Vitamin C-Konzentration im Blut zu vervielfachen“, sagt Weber.

Die Studienergebnisse unterstreichen den Bedarf an gezielten Maßnahmen, die auf altersbedingte Veränderungen der Nährstoffaufnahme eingehen. Gleichzeitig bieten sie wertvolle Ansätze, um einen Mangel an Mikronährstoffen bei älteren Erwachsenen gezielter zu bewältigen.



Die Wissenschaftler\*innen sind sich jedoch einig, dass weitere Untersuchungen notwendig sind, um ein besseres Verständnis der postprandialen Variabilität von Mikronährstoffen zu erlangen.

*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/news830280>.*

## Shopping-Studie zum Tierwohl im virtuellen Supermarkt

12.03.2024, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

**W**er kennt sie nicht – die roten, blauen, orangenen oder grünen Label, die seit einigen Jahren auf Fleischverpackungen prangen? Sie informieren über die Art und Weise, in der das jeweilige Tier gehalten wurde. Rot (= Haltungsfom 1) bedeutet, dass lediglich die gesetzlich vorgeschriebenen Mindeststandards beachtet wurden; grün (= Haltungsfom 4) steht dagegen für eine vergleichsweise artgerechte Tierhaltung. „Doch häufig werden solche Informationen von den Kundinnen und Kunden nicht bewusst wahrgenommen“, sagt Leonie Bach vom Institut für Lebensmittel- und Ressourcenökonomik der Universität Bonn.

Die Nachwuchs-Wissenschaftlerin promoviert in der von Prof. Dr. Monika Hartmann geleiteten Abteilung Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Sie war einer der Köpfe hinter der aktuellen Studie. Darin untersuchen Forscherinnen der Universität Bonn und der TU München die Frage, ob sich die Effektivität der Haltungsfom-Kennzeichnung erhöhen lässt, indem man diese besser sichtbar macht.

Die Forscherinnen haben diese Maßnahmen aber nicht in einem echten Lebensmittelladen erprobt, sondern in einem virtuellen Supermarkt. Dieser innovative Ansatz bietet mehrere Vorteile:

Da der Einkauf am Rechner erfolgt, war es vergleichsweise einfach, eine große Anzahl von Versuchspersonen für die Studie zu gewinnen. Ein weiterer Vorteil ist, dass – abgesehen von der getesteten Maßnahme – der Supermarkt für jede Probandin und jeden Probanden identisch aussieht. Es gibt also keine versteckten Einflüsse auf das Kaufverhalten. „Mit der Infrastruktur eines virtuellen Supermarktes holen wir uns die reale Welt ins Labor“, erklärt Prof. Dr. Monika Hartmann.

In dem Experiment schoben 630 Personen ihren Einkaufswagen durch digitale Gänge, die denen eines realen-Marktes nachempfunden waren. „Wir haben die 3D-Simulation zusammen mit dem Marktforschungs-Institut IPSOS entwickelt“, erläutert Bach. Die Grafik orientiert sich an modernen Videospiele: Die Versuchspersonen sehen die Gänge aus der Ich-Perspektive, können sich zu den Regalen drehen, Produkte heraus nehmen und von allen Seiten betrachten, sie in ihren Wagen legen und am Ende gegebenenfalls kaufen. Dabei blieb die Kaufentscheidung jedoch hypothetisch. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer mussten nicht wirklich für den virtuellen Einkauf bezahlen und erhielten am Ende auch keine echten Waren. In der Befragung im Anschluss gaben die Beteiligten überwiegend an, die Simulation als sehr realistisch empfunden zu haben und gut mit ihr zurecht gekommen zu sein.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren von IPSOS per E-Mail zur Studie eingeladen worden. Der Supermarkt, den sie zu sehen bekamen, unterschied sich lediglich in einem Punkt: der Art und Weise, in der die Haltungsfom-Informationen hervorgehoben wurden. Bei einer Gruppe von Teilnehmenden waren die Label, wie momentan üblich, lediglich auf den Fleischverpackungen zu sehen. Bei einer zweiten Gruppe hingen zusätzlich über den Regalen große Banner, die die Label zeigten. Bei Gruppe 3 war die Labels außerdem noch neben den Preisschildern angebracht, allerdings nur für Produkte der Haltungsfomstufen 3 und 4.

Das ernüchternde Ergebnis: Die Versuchspersonen in allen drei Gruppen griffen ähnlich oft zu Fleisch aus artgerechterer Haltung. Die Maßnahmen führten also zu keiner Änderung des Kaufverhaltens.



„Ein Grund könnte sein, dass die Informationen nicht die notwendige Aufmerksamkeit erzielt haben, trotz der hervorgehobenen Weise, in der sie präsentiert wurden“, vermutet Leonie Bach. „Ein Teil unserer Versuchspersonen gab in der anschließenden Befragung an, diese nicht bewusst wahrgenommen zu haben“.

„Aktuell werten wir weitere Maßnahmen aus, die wir im virtuellen Supermarkt getestet haben“, erklärt Prof. Dr. Monika Hartmann. Für zukünftige Projekte wünschen sich die Autorinnen, die Realitätsnähe entsprechender Einkaufsexperimente noch weiter zu erhöhen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sollen dann die gekauften Produkte ähnlich wie beim Online-Shopping zugesandt bekommen und dafür auch bezahlen müssen.

*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/news830117>.*

### **Vorratsboxen sollen Verdorbenes wittern: Mit künstlichen Sinnen gegen Lebensmittelverschwendung**

07.03.2024, Universität des Saarlandes

Ist die Suppe vom Wochenende noch gut? Wie steht's um den Schinken mit dem abgelaufenen Haltbarkeitsdatum? Und die Himbeeren: verschimmelt oder noch ok? Solche Fragen stellen sich millionenfach in Küchen rund um den Globus. Um das Risiko un guter Folgen zu umgehen, wandern tonnenweise Lebensmittel vorsorglich in den Müll. Ebenso ist es in Supermärkten – auch hier werden etwa Obst und Gemüse in gewaltigen Mengen entsorgt. Könnte man nur Expertenrat einholen und die Lebensmittel vor Ort schnell daraufhin prüfen lassen, wie lange sie tatsächlich noch genießbar sind. – Nicht machbar, sollte man meinen – aber tatsächlich arbeitet ein europaweites Team daran, genau so etwas möglich zu machen.

„Wir entwickeln praxistaugliche Verfahren, um die Qualität von Lebensmitteln zu überwachen. Konkret sind dies ein intelligenter Vorratsbehälter, der seinen Inhalt kontrolliert, und ein Messgerät für Supermärkte: Allein dadurch, dass es über die Kisten gehalten wird, soll es genau angeben, wie lange unverpacktes Obst und Gemüse noch frisch sind“, erklärt der Messtechniker Professor Andreas Schütze von der Universität des Saarlandes. Dies würde helfen, dass weniger Nahrungsmittel im Müll landen: Gibt die Vorratsdose grünes Licht für das Aufbewahrte, wird es noch verzehrt. Im Supermarkt wird der Verkauf besser planbar und Salat oder Beeren können etwa noch zum Aktionspreis verkauft werden, bevor sie verderben.

Fachleute verschiedener Disziplinen aus Wissenschaft und Industrie arbeiten zusammen an diesem Vorhaben. Zehn Partnerinstitutionen aus Belgien, Deutschland, Italien und Spanien wirken am Projekt namens „Serenade“ mit: die Universitäten Padova, Zaragoza, Leuven und des Saarlandes, das belgische Forschungsinstitut VITO und fünf Unternehmen. Sie entwickeln die smarten Hilfsmittel vom empfindlichen Sensorsystem bis hin zu den nachhaltigen und spülmaschinengeeigneten Materialien.

Part der Saarbrücker Forscherinnen und Forscher um Andreas Schütze und Christian Bur, promovierter Ingenieur aus Schützes Team, ist das Gas-sensorsystem und die dazu gehörende künstliche Intelligenz: Sie sind Spezialisten, wenn es darum geht, der Technik einen äußerst feinen Geruchssinn zu verleihen und ihr beizubringen, aus dem Erschnupperten Schlussfolgerungen zu ziehen. Schon seit Längerem forschen sie daran, Reife und Verderb mit intelligenten Sensorsystemen zu erkennen. Ein Vorgängerprojekt hierzu wurde von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) gefördert.

Altern Nahrungsmittel, verändern sie bekanntermaßen neben Aussehen und Geschmack vor allem ihren Geruch. Nicht umsonst riechen wir instinktiv an Essen, dem wir nicht trauen. Riecht etwas süßlich oder gar erdig, vergeht der Appetit schnell.



Der Geruch hängt mit dem Werk von Mikroorganismen wie Bakterien, Hefen oder Schimmelpilzen zusammen, die organische Substanzen zersetzen und abbauen. Es fault und gärt, wird sauer oder ranzig. All dies bleibt für die Umgebung nicht folgenlos: Flüchtige Moleküle geraten in die Luft – wie Ammoniak, Schwefelwasserstoff, Ethen oder Essigsäure – am Anfang vereinzelt, im Verlauf mehr und mehr.

Menschliche Nasen können dies dank Millionen von Riechzellen wittern: Wenn solche Geruchsmoleküle sich an ihnen anlagern, senden die Riechzellen diese Information zum Gehirn, damit es beginnt, zu deuten, was es hiermit auf sich hat. Die künstlichen Sinnesorgane der Saarbrücker Forscherinnen und Forscher im Team von Andreas Schütze kommen schon einzelnen Molekülen unter Milliarden Luftmolekülen auf die Spur: Sie fischen aus einem ganzen Universum an nebensächlichen Luftmolekülen und Gasteilchen die heraus, auf die es ankommt. Dabei erschnuppeln sie sogar mehr als menschliche Nasen: „Unsere Sensoren erfassen auch Komponenten wie Ethen oder Kohlenstoffdioxid, die Menschen nicht riechen können“, erklärt Andreas Schütze. Das Sensorsystem bestimmt, wofür es sich bei den Molekülen handelt und in welcher Konzentration. Dafür sammeln die Sensoren über einen bestimmten Zeitraum die Moleküle und messen anschließend deren Menge. „Zum Einsatz kommen hierfür Halbleitersensoren auf Metalloxid-Basis, die Industriepartner im Projekt auch weiterentwickeln. Wir erarbeiten auf dieser Basis das Sensorsystem. Im Laufe zahlreicher Forschungsprojekte haben wir die Systeme und ihre Signalauswertung immer weiter verfeinert“, erläutert Professor Schütze.

Damit wird es möglich, den Verlauf des Verderbs kenntlich zu machen – von den ersten Anzeichen noch unproblematischer Reifeprozesse der Früchte selbst bis zu dem Punkt, an dem die Zusammensetzung der gesammelten Teilchen signalisiert, dass man das Lebensmittel nicht mehr essen sollte. „Wir messen nicht einfach nur eine Konzentration der einzelnen Substanzen, sondern vielmehr ihr Konzentrationsverhältnis in der Luft.

Das macht einen großen Unterschied, denn damit funktionieren die Messgeräte unabhängig von der Menge der Geruchsmoleküle.

Auch bei größerem Abstand zum Obst und Gemüse messen sie dadurch zuverlässig“, erklärt Andreas Schütze.

„Gerüche hinterlassen in der Luft eine Art persönlichen Fingerabdruck, der sich aus verschiedenen Konzentrationen verschiedener Stoffe zusammensetzt“, sagt Christian Bur. „An den individuellen Geruchs-Abdrücken, sogenannten Smellprints, wollen wir den jeweiligen Zustand der Lebensmittel ablesen. Hierfür ordnen wir die einzelnen Smellprints den verschiedenen Zuständen zu“, ergänzt der Ingenieurwissenschaftler. Die Forscherinnen und Forscher bringen der Technik auf diese Weise bei, den Zustand der Lebensmittel zu bewerten und ihren Verfall mittels künstlicher Intelligenz vorherzusagen. Ein „technisches Gehirn“ wertet dabei alles aus, ordnet das von den Sensoren Erschnupperte ein, zieht passende Schlussfolgerungen und veranlasst entsprechende Aktionen – also zum Beispiel, die Information „noch fünf Tage frisch“ auf einem Display anzuzeigen. „Hierzu kombinieren wir die Mikrosensoren mit Mikroelektronik und analytischen Komponenten sowie Methoden des maschinellen Lernens“, erläutert Christian Bur.

Die Forschungspartner arbeiten gemeinsam an den verschiedenen Gewerken, die notwendig sind, damit am Ende des Projekts Vorratsbehälter und Messgeräte serienreif sind. „Das reicht von der Bewertung des Lebensmittelverfalls und seiner Vorhersage mit künstlicher Intelligenz über Design und Installation neuartiger miniaturisierter Gaschromatographen, die der Sensortechnik vorgeschaltet werden, um die Luftgemische aufzutrennen, bis hin zu den verwendeten alltagstauglichen Materialien“, schildert Christian Bur. Hieran arbeiten gezielt auch Nachwuchsforscherinnen und -forscher mit. „Die Aufgabenstellung ist international und fachübergreifend – ideal für interessante Doktorarbeiten.



Wir bilden im Netzwerk Doktorandinnen und Doktoranden an der zukunftssträchtigen Schnittstelle von Lebensmitteln, Sensoren und Werkstofftechnologien aus, die teils an der Universität und teils in der Industriepraxis forschen“, erklärt Professor Andreas Schütze.

*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/news829884>.*

## Einheitliche Standards für Forschung zu Nahrungsmittelallergien

06.03.2024, Universitätsmedizin Magdeburg

**N**ahrungsmittelallergien sind ein wachsendes Gesundheitsproblem, besonders in Industrieländern. Zwischen 1960 und 2020 stieg die weltweite Häufigkeit von 3 auf 7 Prozent. In Deutschland sind etwa 2-3 Prozent der Erwachsenen und 4 Prozent der Kleinkinder betroffen. Bei einer Nahrungsmittelallergie reagiert der Körper auf Nahrungseiweiße mit der Freisetzung von Antikörpern wie Immunglobulin-E (IgE), was zu starken Immunreaktionen wie Ausschlag, Juckreiz, Schwellungen und Entzündungen der Schleimhäute führen kann.

Um die Wirksamkeit vorhandener Therapiestrategien zu beurteilen und zu verbessern, ist die Vergleichbarkeit von Studien entscheidend. „Viele Studien zu Nahrungsmittelallergien lassen sich trotz ähnlicher Fragestellung nicht vergleichen, da verschiedene Forschungsgruppen unterschiedliche Ergebnisparameter festlegen. Das ist besonders problematisch, da es die Zusammenfassung von Wissen über dieses Krankheitsbild erheblich erschwert“, erklärt Professor Apfelbacher, Direktor des Institutes für Sozialmedizin und Gesundheitssystemforschung (ISMG) an der Universität Magdeburg.

Die Entwicklung eines Core Outcome Set für IgE-vermittelte Nahrungsmittelallergien im Rahmen des COMFA-Projektes sei laut Apfelbacher deshalb ein bedeutender Schritt für die Forschung und für die Praxis, um einheitliche Ergebnisparameter für klinische Studien und Beobachtungsstudien zu Interventionen zu etablieren.

„Es ermöglicht die Forschung zu Nahrungsmittelallergien zu harmonisieren und zu verbessern und trägt dazu bei, die Entwicklung effektiver Therapien zu beschleunigen“, so Apfelbacher.

Nach umfassender Literaturrecherche und einem mehrstufigen qualitativen Befragungsverfahren nach der Delphi-Methode hat die Forschungsinitiative „allergische Symptome“ und „Lebensqualität“ als die wesentlichen Ergebnisparameter für Studien zu Nahrungsmittelallergien konsentiert. Insgesamt beteiligten sich 778 Personen aus 52 Ländern an dem Konsensverfahren. „Es ist sehr wichtig, dass dieser Konsens auf einer so breiten Basis steht, denn die Diskussionen unter Patientenvertretern, Ärztinnen und Ärzten und Forschenden haben uns gezeigt, wie kontrovers manche Ergebnisparameter gesehen werden“, sagt Co-Studienautor Prof. Dr. Jon Genuneit von der Universität Leipzig.

Apfelbacher betont: „Diese identifizierten Core Outcomes werden dazu beitragen, die Vergleichbarkeit von Studien zu erleichtern und die Qualität der Ergebnisse zu erhöhen. Sie ermöglichen es zudem, dass Untersuchungsergebnisse in Meta-Analysen einfließen können, um aus neuen Erkenntnissen schnellstmöglich Nutzen zu ziehen.“

Die weitere Arbeit von COMFA wird sich nun darauf konzentrieren, für das Core Outcome Set die optimalen Messinstrumente zur Bewertung von Symptomen und Lebensqualität in einem weiteren Konsensverfahren zu ermitteln. Gleichzeitig soll ein intensiver Austausch mit Studieneinrichtungen, Arzneimittelbehörden, Herstellern und anderen Interessensgruppen erfolgen. Dies dient der Akzeptanz und langfristigen Implementierung des COS und damit der Verbesserung der Forschung auf dem Gebiet der Nahrungsmittelallergien.



Dr. Rainer Wild  
STIFTUNG

# MEDIENSPIEGEL

Bleiben Sie informiert

04.04.2024

KW 13-14/2024

*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/news829826>.*

## 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](mailto:info@gesunde-ernaehrung.org)

Web: [www.gesunde-ernaehrung.org](http://www.gesunde-ernaehrung.org)

## INFORMATIONSQUELLE



idw - Informationsdienst Wissenschaft  
Nachrichten, Termine, Experten

### idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2024