

Schrifttum

1. BARNES, R. H., W. O. LUNDBERG, H. T. HANSON, and G. O. BURR, J. Biol. Chem. **149**, 313 (1943). — 2. HOVE, E. L. and H. R. SEIBOLD, J. Nutr. **56**, 173 (1955). — 3. LEAT, W. M. F., Brit. J. Nutr. **15**, 259 (1961). — 4. BERNHARD, K. Oléagineux **13**, 19 (1958). — 5. KLENK, E. und F. LINDLAR, Z. physiol. Chem. **299**, 74 (1955).

Anschrift der Verfasser :

Prof. Dr. K. BERNHARD, Physiol.-Chem. Institut, Vesalgasse 1, Basel

TAGUNGSBERICHTE**Bericht über die Durum- und Teigwarentagung der Arbeitsgemeinschaft der Getreideforschung e. V. vom 12.–13. März 1963 in Detmold**

Von A. ROTSCH (Detmold)

Das Programm der Veranstaltung umfaßte 14 Referate, von denen sich die meisten mit Fragen der Durumerzeugung, der Qualitätsprüfung von Durummahlprodukten und technologischen Problemen der Teigwarenherstellung befaßten.

Ernährungswissenschaftlich interessant war der Vortrag von ORR GRUBER-Koblenz über „Teigwaren in der Verpflegung der Bundeswehr“. Danach sind Teigwaren sowohl in der Standort- als auch in der Einsatzverpflegung ein wichtiger Bestandteil der Soldaten-nahrung. Während allerdings in Friedenszeiten Teigwarengerichte im Rahmen der Kantinenverpflegung verabreicht werden und in ihrer Qualität und Zusammensetzung dem Preis, den der Bundeswehrsoldat dafür ausgeben kann und will, entsprechen müssen, steht ihm im Kriegsfall eine verzehrsfertige eingedoste Einzelmahlzeit mit vorgekochten Eierteigwaren zur Verfügung. Zur Sicherung einer guten Qualität der Teigwaren für die Bundeswehrverpflegung wurden Richtlinien erlassen, die u. a. den Wassergehalt und Säuregrad im Sinne der Teigwarenverordnung begrenzen. Lange Lagerfestigkeit, möglichst auf mehrere Jahre, um den kostspieligen mehrmaligen Umschlag zu verringern und raumsparende Formen der Teigwaren gehören zu den wesentlichen Anforderungen.

Frau E. UNCKEL-Havixbeck sprach anschließend über „Verbraucherwünsche an Teigwarenhersteller“. Beim Vergleich deutscher Teigwarenpackungen mit ausländischen, insbesondere amerikanischen, fiel auf, daß die deutschen Waren meistens keine Angaben enthalten, für welche Personenzahl die Teigwarenmenge einer Packung ausreicht, und daß sich die Kochvorschrift nicht aus wenigen knappen und leicht erfaßbaren Richtlinien zusammensetzt, die in einer sofort ins Auge fallenden Anordnung aufgedruckt sind.

Fertiggerichte und Teigwarenkonserven sind oft nicht im richtigen Nährstoffverhältnis zusammengestellt. Die deutschen Erzeugnisse enthalten gewöhnlich zuviel Teigwaren (häufig 2 oder 3mal soviel als die amerikanischen) und dadurch einen ernährungsphysiologisch ungünstig wirkenden Kohlenhydratüberschuß. Vermißt wurden ferner Hinweise auf eine abwechslungsreiche Ergänzung durch vitamin- und eiweißreiche Beikost. Bevorzugt werden von den bemittelten Verbraucherschichten Eierteigwaren. Wasserwaren (Grieß-teigwaren) werden wegen des billigen Preises vorwiegend in ärmeren Bevölkerungskreisen verzehrt.

Dr. M. C. SCHAUL-London sprach über den *Einfluß der Eßgewohnheiten auf den Verzehr von Teigwaren in Großbritannien*. In England steht der Teigwarenkonsument noch in den Anfängen und beträgt zur Zeit etwa $\frac{1}{10}$ des deutschen pro Kopf-Verbrauchs. Er ist auf bestimmte Gegenden konzentriert. Ein Großteil der Teigwaren wird aus Italien als „Durumerzeugnisse“ eingeführt, sind aber offensichtlich häufig Mischprodukte aus Durum- und Vulgareweizen. Einige erst seit wenigen Jahren bestehenden englischen Teigwarenfabriken

bringen ähnliche Erzeugnisse auf den Markt. Der englischen Hausfrau ist die Zubereitung noch ungewohnt, sie bevorzugt deshalb Fertiggerichte und Teigwarenkonserven mit Fleisch- und Saucenbeigabe. In diesen ist die Qualität der Teigware infolge des vorgekochten Zustandes mitunter wenig ansprechend. Durch wirksame Werbemaßnahmen hofft man, Teigwarengerichte vor allem in Restaurants und Hotelgaststätten einführen zu können.

In der *Diskussion* wurde darauf hingewiesen, daß Teigwaren bei der durch die Industrialisierung bedingten Ernährungsumstellung der Bevölkerung von Entwicklungsländern (Übergang von der Brei- zur Brotnahrung) eine ideale Brückenstellung einnehmen können.

Bericht über den Wissenschaftlichen Kongreß 1963 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Von W. WIRTHS (Dortmund)

Am 18. und 19. April 1963 fand an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz der Wissenschaftliche Kongreß 1963 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) statt. Die Kongreßleitung lag in den Händen des Leiters der Wissenschaftlichen Abteilung der DGE, Professor Dr. Dr. K. LANG, Mainz.

Es ist bei der DGE zur Tradition geworden, daß sie ihre Wissenschaftlichen Kongresse – alle zwei Jahre – in Mainz stattfinden läßt. Mainz bietet sich aus mehreren Gründen dafür an. Für die Bundesrepublik Deutschland spricht einmal die zentrale geographische Lage; zum anderen und insbesondere gilt Mainz als eine ernährungswissenschaftliche Domäne. Auch Kongreßbesucher aus dem Ausland können Mainz infolge seiner verkehrsgünstigen Lage leicht erreichen.

Während für die Hauptreferate jeweils Referenten gebeten werden, können in den 10 Minuten dauernden Kurzvorträgen Themen behandelt werden, über die bisher weder veröffentlicht noch vorgetragen wurde. Es obliegt der Kongreßleitung, die eingehenden Vorschläge für diese Kurzvorträge zu überprüfen, zu sondieren und in die Rahmenthemen des Kongreßprogrammes einzufügen.

Das erste Hauptreferat, ein sehr wichtiges Thema, behandelte Professor Dr. H. MAI-Münster: „*Untersuchungen zur Wirkung der Überdosierung von Vitamin D*“. Der Referent machte auf die Schäden aufmerksam, die bei einem Mangel an Vitamin D auftreten, aber auch auf die möglichen infolge einer „stummen“ Prophylaxe. Eine klare Kenntnis vom Normalbedarf an Vitamin D gibt es nicht. Die schädliche Dosis ist individuell verschieden. Prüfmethode auf die Grenzverträglichkeit existieren nicht. Er rät daher für eine möglichst individuelle Anwendung. Die naheliegenden Gefahren einer D-Hypovitaminose empfiehlt er gegenüber den späten Folgen zu reichlicher Gaben an Vitamin D wohlüberlegt abzuwägen.

Professor Dr. F. B. BRAMSTEDT-Hamburg hielt ein Hauptreferat zum Thema „*Biochemie der Zahnkaries*“. Er betonte das komplexe Zusammenwirken einer Reihe von Faktoren bei der Entstehung der Zahnkaries. Eine entscheidende Rolle spielt dabei die Zusammensetzung der Nahrung, insbesondere ihr Gehalt an Kohlenhydraten. Dabei kommt es nicht nur auf die Mengen sondern auch auf die Art der verwendeten Zucker an. Rohrzucker und andere Monosaccharide haben eine starke kariogene Wirkung. Stärke und Glykogen wirken weit weniger kariogen. Es wurden mehrere Untersuchungsreihen beschrieben, die teilweise an Tieren, teilweise an Menschen erfolgen konnten. Das Problem der Fluoridierung wurde angesprochen und auch die Bedeutung einer intensiven Zahnhygiene. Eine regelmäßige zahnärztliche Inspektion ist nach wie vor von größter Wichtigkeit. Die Einschränkung des Verbrauchs an Rohrzucker und anderen Monosacchariden ist also nicht die einzige wirkungsvolle prophylaktische Maßnahme.

In einem weiteren Hauptreferat sprach Professor Dr. K. BERNHARD-Basel über das Thema „*Veränderungen der Lipidzusammensetzung des Körpers durch das Nahrungsfett*“. Demnach sind gewisse Wechselbeziehungen zwischen der Zusammensetzung der Lipide