

TAGUNGSBERICHT

Kurzbericht über die Vortragsstagung 1965 der Deutschen Gesellschaft für Fettforschung

Von A. FRICKER (Mainz)

Innerhalb der vom 11. bis 15. Oktober 1965 in Münster abgehaltenen Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Fettforschung (DGF) wurden insgesamt 80 Fachvorträge gehalten. Bei der Fachgruppe „Grundlagenforschung und Analyse“ wurde u. a. über Glyceridstruktur von Olivenöl, Struktur polyverzweigter Fettsäuren, Zuverlässigkeit von GLC-Analysen, DC-Analyse von Carbonylverbindungen in Butterfett und in oxydierten Fetten gesprochen. Die Fachgruppe „Fette als Nahrungsmittel“ befaßte sich mit Antioxydantien, Emulgatoren, Fettveränderungen bei hohen Temperaturen, Abhängigkeit der Fettzusammensetzung von der Fütterung u. a. m. Über „Biochemie und klinische Biologie der Fette“ wurden 9 Referate gehalten, die sich mit verschiedenartigen diesbezüglichen Gesichtspunkten beschäftigten. Die „Wissenschaftliche Kosmetik“ wurde in 11 Vorträgen behandelt. „Seifen und waschaktive Stoffe“, „Anstrichmittel“, „Wachse und Wachsprodukte“ sowie „Maschinen, Apparate und Verfahrenstechnik“ waren Gegenstand von insgesamt 38 Vorträgen.

Auf dem Festakt, in dessen Rahmen die Norman-Medaille an Prof. MARTINEZ MURENO (Sevilla) sowie an Prof. HOFF (Hamburg) verliehen wurde, hielt Staatssekretär HÜTTEBRÄUKER den Festvortrag über das Thema „Der Fettmarkt in der EWG unter besonderer Berücksichtigung der deutschen Verhältnisse“, während Prof. KAUFMANN über „Die Bedeutung der Fettforschung für Ernährung, Medizin und Technik“ sprach.

BUCHBESPRECHUNGEN

ABC für Zuckerkrankhe. Ein Ratgeber für den Kranken. 13. Auflage. Begründet von F. BERTRAM †. Fortgeführt von H. OTTO-Münster i. W. 76 Seiten mit 5 Abbildungen und 9 Tabellen (Stuttgart 1965, Georg Thieme Verlag). Preis: kart. DM 4,80.

Das bei Ärzten und Laien zu Recht beliebte „ABC für Zuckerkrankhe“ wurde in gewohnt guter Ausführung und sehr preisgünstig zum 13. Male aufgelegt. Die neue, von dem Schüler des verstorbenen BERTRAM H. OTTO bearbeitete Auflage stellt insofern eine wesentliche Verbesserung dar, als mancher unnötige Ballast früherer Auflagen weggelassen wurde. Erfreulicherweise ist das Diätkapitel vergrößert worden, auch wenn man sich diesen Abschnitt bei der hervorragenden Bedeutung der richtigen Ernährung in der Diabetesbehandlung noch ausführlicher wünschte. Der Autor scheint die Berechnung der Kohlenhydrate nach Broteinheiten (= 12 g KH) wenig zu schätzen, erwähnt sie aber korrekterweise. In diesem Falle hätte er aber seine Standarddiäten mit 200 und 250 g KH besser so auswählen sollen, daß die Gesamt-KH-Zahlen ein Vielfaches von 12 darstellen. In der jetzigen Form wird mancher Laie an einen Rechenfehler glauben, wenn z. B. 200 g KH mit 16 BE gleichgesetzt und in der folgenden Weise verteilt werden: 10 BE = 125 g KH als Vollkornbrot, 3 BE = 35 g KH als Kartoffeln und 3 BE = 40 g KH als Äpfel. Welcher Laie weiß nach diesen Auf- und Abrundungen noch, daß eine BE stets 12 g KH sind? Zu Recht warnt OTTO vor dem uneingeschränkten Genuß von Alkohol, der in Diabetikerkreisen oft als unschädlich angesehen wird, „weil er den Blutzucker nicht erhöht“. Obwohl dies cum grano salis richtig ist, wird dabei der hohe Kaloriengehalt alkoholhaltiger Getränke nicht beachtet, der – auch bei Genuß KH-armer Getränke – unseren Bemühungen um eine Gewichtsabnahme der meist fettstüchtigen Altersdiabetiker Hohn spricht. Dieses Argument sollte der Autor – neben seinen Hinweisen auf eine mögliche Lebertoxizität und auf den häufig schwer kontrollierbaren KH-Gehalt verschiedener Alkoholika – in der nächsten Auflage berücksichtigen.

H. MEHNERT (München)