

- F. P. ZSCHEILE, J. biol. Chem. **144**, 21 (1942). — 4. ZECHMEISTER, L. und P. TUZON, Biochem. J. **32**, 1305 (1938). — 5. ZIMMERMANN, W. J., D. K. DRESSLER und L. A. MARYNARD, Food Res. **6**, 57 (1941) (referiert in 3). — 6. PEPKOWITZ, L. P., J. biol. Chem. **149**, 465 (1943). — 7. Documenta Geigy, Wissenschaftliche Tabellen (Basel, 1960, 6. Auflage), S. 474. — 8. Food Composition Tables for Use in Philipines, Department of Health (Manila 1951). — 9. AYKROD, W. R., Indian Food Composition Table (New Delhi 1951). — 10. Agriculture Handbook No. 34, Bureau of Nutrition and Home Economics of USA. 1952.

Anschrift des Verfassers:

Dr. R. F. L. MARUNA, Universitäts-Institut für Medizinische Chemie,
A-1090 Wien, Währingerstraße 10 (Österreich)

TAGUNGSBERICHT

Bericht über den VII. Internationalen Ernährungskongreß in Hamburg 1966

Von W. WIRTHS (Dortmund)

Vom 3. bis 10. August 1966 fand in Hamburg der VII. Internationale Ernährungskongreß statt. Vorhergehende Kongresse wurden in London (1946), Basel (1952), Amsterdam (1954), Paris (1957), Washington, D.C. (1960) und Edinburgh (1963) abgehalten. Veranstalter der Kongresse ist die IUNS (International Union of Nutritional Sciences). Die IUNS ist eine Verbindung der anerkannten Ernährungsgesellschaften in allen Ländern der Erde zur Förderung von internationaler Zusammenarbeit und zur Unterstützung von wissenschaftlicher Forschung auf dem Gebiet der menschlichen und tierischen Ernährung.

Eines der Ziele der IUNS ist es, internationale Kongresse zu organisieren. Im Auftrag der International Union of Nutritional Sciences und im Auftrag der Bundesrepublik Deutschland hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung den Hamburger Kongreß veranstaltet. Schirmherr des Kongresses war der Herr Bundespräsident, Dr. h. c. HEINRICH LÜBKE, Präsident des Kongresses Prof. Dr. J. KÜHNAU.

Die Bedeutung des Kongresses wurde dadurch unterstrichen, daß der Herr Bundespräsident eine auf das Leithema des Kongresses gerichtete Ansprache am Eröffnungstage hielt. Nach einem Blick auf die Frühgeschichte der menschlichen Ernährung wandelte er die Entwicklung bis zur Gegenwart ab. Er kam auf die zur Zeit wichtigsten Fragen der ernährungswissenschaftlichen Forschung zu sprechen und ermunterte die Versammlten, daß die wichtigste Aufgabe, die die Ernährungswissenschaft zur Zeit hat, die Bekämpfung von Unterernährung, Hunger und falscher Ernährung, durchaus zu lösen ist. Er erwähnte die Hindernisse, die sich einer sachgemäßen Ernährungsaufklärung und Beratung entgegenstellen, und er appellierte nachhaltig an die vertretenen Wissenschaftler, in ihrer Arbeit nicht nachzulassen.

In Hamburg waren rund 2000 Ernährungswissenschaftler und Ernährungsspezialisten von über 100 Ländern aus allen Erdteilen als Kongreßteilnehmer eingeschrieben. Zur Ergänzung des wissenschaftlichen Programmes war eine Ausstellung aufgebaut, die insbesondere dem Kampf gegen den Hunger gewidmet war. Die Probleme des qualitativen und quantitativen Nahrungsmittelmangels wurden eindrucksvoll und plastisch dargestellt. Neben Material für die Ernährungsaufklärung, -beratung und -erziehung wurde eine Sammlung wissenschaftlichen Schrifttums der letzten Jahre aus verschiedenen Ländern gezeigt und eine Schau, wie unterschiedlich für die verschiedenen Lebensmittel in den einzelnen Ländern geworben wird.

Ein großer Teil der Vorträge, Referate und Gespräche am runden Tisch wurde auf dem Wege der Simultanübersetzung in die drei Kongreßsprachen englisch, französisch, deutsch übertragen, wofür den Interpreten auch an dieser Stelle zu danken ist.

Das wissenschaftliche Programm gliederte sich in verschiedene Plenarsitzungen, Symposien, Diskussionsgruppen, Gespräche am runden Tisch und freie Vorträge.

Die Plenarsitzungen hatten folgende Themen zum Inhalt: Ernährung und Gesundheit –

Ernährung als Maßnahme der präventiven Medizin – Regulation von Hunger und Sättigung – Ernährung unter verschiedenen geographischen und klimatischen Bedingungen – Internationale Zusammenarbeit verschiedener Disziplinen zur Verbesserung der Ernährung in Entwicklungsländern – Geographische Besonderheiten der Ernährung – Geschichte und Entwicklung der Ernährung seit prähistorischen Zeiten – Ernährung im technischen Zeitalter – Probleme der Welternährung in der Zukunft. Die Programme von zwei dieser Plenarsitzungen wurden vom Forschungsrat für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gestaltet.

Daneben wurden in Symposien und Diskussionsgruppen, ferner in Gesprächen am runden Tisch spezielle Themen behandelt: Längzeiteffekte eiweiß- und kalorienarmer Ernährung – Neue Einblicke in die ernährungsphysiologische Bedeutung langketiger Fettsäuren – Psychologische Aspekte der Nahrungsaufnahme – Regulation des Fettstoffwechsels und Probleme der Fettsucht – Veränderungen der Ernährungsgrundlage in Entwicklungsländern durch verbesserte Versorgung mit Nahrungsmitteln eigener Erzeugung – Verbesserung der Ernährungslage durch Erziehungs- und Ausbildungsmaßnahmen: Erfahrungen in verschiedenen Ländern – Beeinflussung der Ernährungssituation durch Importe – Kombination pflanzlicher Nahrungsmittel als Eiweißquelle für Kleinkinder – Moderne Ernährung im Rahmen von Hauswirtschaft und Familie – Krisenverpflegung und Haushaltsverpflegung – Neuere Entwicklung in der Säuglingsernährung – Gemeinschaftsverpflegung – Künstliche und biogene Fremdstoffe in landwirtschaftlichen Erzeugnissen – Verhältnis von Nahrungsbedarf und landwirtschaftlicher Erzeugung in der Zukunft – Ernährung aus dem Meer – Ernährung in unbewohnbaren Gebieten und im Weltraum – Auswertung von Ernährungserhebungen zum Zweck der Erstellung internationaler Standardwerte – Berichte über den Stand der Krisenverpflegung und Haushaltsbevorratung in verschiedenen Ländern.

Die Gespräche am runden Tisch befaßten sich mit den Themen: Ernährung und Zahnkaries – Ernährung und Knochensystem – Ernährung und Embryopathien – Ernährung und geistige Entwicklung – Ernährung und Allergie – Ernährungsgewohnheiten, -riten und -tabus – Zeitfaktoren der Appetitregulation – Mahlzeitenfolge – Einfluß der wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung des 19. Jahrhunderts auf die Ernährung – Entwicklungsbeschleunigung (Akzeleration) der Jugend und Ernährung – Methodik der Eiweißbewertung – Ernährungsstudien mit Radioisotopen – Ernährungserhebungen.

Die freien Vorträge waren in folgenden Problemkreisen zusammengefaßt: Aminosäuren – B-Vitamine (Thiamin, Riboflavin, Pantothensäure) – Cholesterin – Verdauungs-Proteine – Fette und Fettsäuren – Fettlösliche Vitamine – Vitamin C – pflanzliche Proteine in der menschlichen Ernährung – Probleme der Fettsucht – weitere B-Vitamine – Spurenelemente – Magnesium, Eisen, Kupfer – weitere ernährungsphysiologisch interessante Pflanzeninhaltsstoffe – Wirkstoffe unklarer Struktur in der Nahrung – Aminosäuren, Proteine – Ernährung (allgemein) – Zivilisationsbedingte Veränderungen der Nahrung – Magen- und Darmfunktionen – Pharmakologische und toxikologische Effekte – Verschiedenes.

Die Schlußsitzung enthielt zwei Vorträge, die sich mit einem Ausblick auf das Jahr 2000 befaßten. Einer wurde von Prof. BIGWOOD (Brüssel) gehalten. Zumindest in den Gebieten mit großem Nahrungsmittelüberschuß zeigt sich deutlich eine Tendenz zu einem laufenden Rückgang der landwirtschaftlich genutzten Flächen im Verhältnis zur Anzahl der Bevölkerung. Um ein optimales Gleichgewicht für eine vollwertige Ernährung zu erhalten, muß die bisherige Relation in der Produktion von pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln in etwa gewahrt bleiben. So lange wie möglich soll angesichts der lokalen Ernährungsgewohnheiten die landwirtschaftliche Produktion konventioneller Art erhalten bleiben. Die Sachverständigen, insbesondere die Nahrungsmitteltechnologen, sollen neue Wege suchen, da das Problem der ausreichenden Nahrungsmittelversorgung immer dringender wird. Manche politische, soziologische und psychologische, aber auch wirtschaftliche und finanzielle Gegebenheiten in weiten Gebieten der Erde, hemmen rasche Abhilfemaßnahmen. Insbesondere ist die Entwicklung neuer eiweißreicher Nahrungsmittel erforderlich, um die

traditionellen landwirtschaftlichen Produkten auf die für die Bedarfsdeckung notwendige Nährstoffzusammensetzung zu bringen.

Nach Biowood sind namentlich folgende neue Nahrungsmittelquellen von Bedeutung: natürliche und chemisch gewonnene mikrobiologische Erzeugnisse, Fisch und Plankton sowie industriell hergestellte synthetische Aminosäurenprodukte. Der Vortragende bestätigte die Auffassung über die Gefahr, daß mangelhaft aufgeklärte Teile der Bevölkerung lieber an Hunger sterben, als sie ihre Vorurteile gegenüber neuen Nahrungsmitteln überwinden. Große Teile der Menschheit haben bisher noch nicht begriffen, daß es darauf ankommt, sich mit den Chancen auf ein Überleben auf der Erde zu befassen. Mit der Bemerkung, daß dieses Problem vordringlicher und lebenswichtiger sei als die Eroberung des Mondes, schließt er seine Ausführungen.

Prof. FISCHNICH, Assistant Director General der FAO in Rom, erinnert daran, daß im Jahre 2000 die Bevölkerung der weniger entwickelten Länder der Erde 80% der Gesamtbevölkerung ausmachen wird. Im Jahre 1965 waren es bereits über 70%. 20% der Bevölkerung dieser Länder gelten als unzureichend ernährt und 50% als fehlernährt. Die Nahrungsmittelproduktion konnte in den letzten Jahren dort kaum mehr mit der Bevölkerungszunahme Schritt halten.

Eine vollwertige Ernährung für alle Erdbewohner setzt in den nächsten 35 Jahren dieses Jahrhunderts eine Vervierfachung des Nahrungsmittelangebots voraus. Dabei muß die Produktion von tierischen Nahrungsmitteln wesentlich stärker erhöht werden. Sie ist aber vor allem an eine Erhöhung der Produktion in diesen Ländern selbst gebunden.

Der FAO-Experte empfiehlt, die Agrarpolitik aller Länder soll sich den modernen technischen und ökonomischen Gegebenheiten anpassen. Die wissenschaftlichen und technologischen Erkenntnisse der wohlhabenden Länder müßten noch stärker in diese Gebiete übertragen werden, insbesondere die auf Produktion, Verteilung von Lebensmitteln zu beziehen sind. Er appelliert in seinen Ausführungen mehrfach die Entwicklungshilfe zu forcieren. Mit Hilfe anschaulicher und übersichtlicher Diapositive schildert er die gegenwärtige Situation und zeigt Maßnahmen auf um das Ziel zu erreichen, den Hunger zu besiegen.

Es würde den verfügbaren Raum weit sprengen, wollte man auf die einzelnen, in den Plenarsitzungen, Symposien und Rundtischgesprächen gebrachten Referate näher eingehen. Das käme auch einer Bevorzugung des einen Themenkreises und einer Vernachlässigung des anderen gleich. Es möge dem Berichterstatter erspart bleiben, dieses Vorhaben zu wagen.

Es hieße aber etwas zu unterlassen, wollte man die in jeder Beziehung ausgezeichnete Organisation des Kongresses und aller Veranstaltungen, die im Zusammenhang dazu standen, nicht erwähnen. Die herzliche Bereitschaft der Kongreßbediensteten und die Zuverkommenheit sind ebenso lobend anzuerkennen wie die für den Kongreßteilnehmer unsichtbare und vorher geleistete Arbeit des gesamten Mitarbeiterstabes.

Anchrift des Verfassers:

Priv.-Doz. Dr. W. WIRTHS, Max-Planck-Institut für Ernährungsphysiologie,
46 Dortmund, Rheinlanddamm 201

BUCHBESPRECHUNGEN

Praktisches Handbuch der Lebensmittel. Von A. GLAS-München. 761 Seiten mit 78 Abbildungen (München 1965, Bayrischer Landwirtschaftsverlag). Preis: geb. DM 59,—.

Das Beiwort „praktisch“ im Titel des Buches bedeutet eine Einschränkung und eine Erläuterung. Es will nicht gewertet werden als „Handbuch“, wie sich die oft vielbändigen Werke bescheidenweise im wissenschaftlichen Schrifttum nennen. Andererseits erhebt es damit Anspruch, das praktische Wissen über Lebensmittel, das man gern immer „zur Hand hat“, zu enthalten. – Die Durchsicht zeigt, daß eine Art Warenkunde der heute im inländischen Handel anzutreffenden Lebensmittel vorliegt. Dieser Eindruck wird –