

TAGUNGSBERICHTE

Probleme um neue Lebensmittel

IV. Gemeinsame Arbeitstagung der

- Österreichischen Gesellschaft für Ernährungsforschung
- Schweizerischen Gesellschaft für Ernährungsforschung
- Deutschen Gesellschaft für Ernährung

am 22. und 23. 9. 1977 in Wien.

W. Wirths (Dortmund)

(Eingegangen am 10. November 1977)

G. Schlierf, Heidelberg, berichtete unter Berücksichtigung des Ernährungsberichtes 1976 über die Häufigkeit ernährungsabhängiger Gesundheitsstörungen. Eine Entwicklung neuer Lebensmittel bietet sich in erster Linie bei tierischen Proteinträgern, bei Back- und Süßwaren sowie Getränken an.

B. Blanc, Liebefeld-Bern, führte aus, daß der Einfluß der thermischen Behandlungen auf Milch sehr gering ist.

F. Kieffer, Bern, empfahl zu prüfen, ob angestiegene Inzidenz an Herz- und Kreislauferkrankungen in bedeutendem Ausmaß durch Mineralstoff- und SpurenELEMENTMÄNGEL verursacht wird.

A. L. Prabucki und A. Schürch, Zürich, berichteten, daß 16 verschiedene hydrierte Sonnenblumenöle über 56 Tage an wachsende Ratten verfüttert wurden. Im Depotfett können isomere C-18-Säuren nachgewiesen werden, während in den Organlipiden isomere Alkensäuren nur in Spuren auftraten.

O. Prändl, Wien, hält den Vorschlag für bedenklich, Fleisch und Fleischwaren teilweise durch pflanzliche Proteine zu ersetzen, wobei die Verarbeitung von Sojaprotein in den Vordergrund gestellt wird.

J. Mauron, Vevey, vertrat den Standpunkt, daß Einzellerproteine nur Aussicht haben, in größerem Ausmaß als Tierfutter eingesetzt zu werden in Ländern, die kein Soja produzieren und für Tierfutter weitgehend auf Importe angewiesen sind. Am besten geeignet, um in naher Zukunft in der menschlichen Ernährung Eingang zu finden, sind Candida utilis auf konventionellen Substraten und Algen, wie Spirulina und Scenedesmus.

Nach G. Vogel, Heidelberg, hängt es ab von der Art der verordneten Diät, der Auswahl der Rohprodukte, der Zubereitungsart, der Zusammenstellung der Speisen, der Größe der Portionen, inwieweit Fertiggerichte für spezielle Diäten geeignet sind.

W. Renger, Wien, berichtete über die Bedeutung einer Gewichtsverminde rung bei Übergewichtigkeit und die Möglichkeiten einer Brennwertverminde rung von Lebensmitteln; insbesondere ging er auf Milchprodukte, Margarine und Backwaren ein.

G. Wolfram, Weihenstephan, sagte, daß Formula-Diäten und Sonderkost gleiche ernährungsphysiologische Voraussetzungen erfüllen müssen. Beide haben Vorteile in Anwendung und Handhabe. Eine genaue Kontrolle der Formula-Diät ist jederzeit möglich. Er legte die üblichen ernährungsphysiologischen Erfordernisse in bezug auf die Zusammensetzung dar, behandelte das Kostenproblem und sagte, daß vom Patienten aus der Geschmack das wichtigste Kriterium sei.

J. C. Somogyi, Rüschlikon-Zürich, schlug vor, anstelle des Ausdrucks „Ballaststoffe“ die Bezeichnung „Nahrungsfaser“ zu benützen. Die Nahrungsfaser scheint die Ausnützung der Kalorienträger herabzusetzen. Dank ihres hohen Gehaltes an Hemizellulose und Zellulose ist ihre Quellfähigkeit groß. Darum erzeugen Lebensmittel, die reich an diesen Ballaststoffen sind, ein großes Sättigungsgefühl und bewirken eine raschere Passage des Speisebreis durch den Darmtrakt. Pektin soll außerdem die Vermehrung schädlicher Darmbakterien verhindern.

T. M. Marthaler, Zürich, wies einmal mehr nach, daß hohe Kariesaktivität nur bei häufiger Einnahme von Saccharose (im Prinzip auch Glucose, Fructose und Invertzucker) auftritt.

P. van Stratum, M. Rudrum, F. ten Hoor (Vlaardingen), *R. Wilson* (Colworth House) und *N. A. Pikaar* (Zeist), gingen der Frage nach, ob Gesundheit oder Wohlbefinden des Konsumenten durch Verzehr akzeptabler Sojaproteinkomponenten gefährdet werden kann. Die Sojakost wurde von den Probanden geschmacklich akzeptiert und gut vertragen. Die Ergebnisse bestätigen die Auffassung, daß die Aufnahme von Sojaproteinkomponenten keine wesentlichen physiologischen Änderungen zur Folge hat.

A. Fricker, Karlsruhe, legte dar, wie der Begriff „Intermediate moisture foods“ (IMF) zu definieren ist, welche technologischen Möglichkeiten zur Herstellung existieren, wo Einsatzmöglichkeiten für die menschliche Ernährung bestehen und wie die Aussichten für die Zukunft zu beurteilen sind. IMF dürfen es schwer haben, in den Markt für konventionelle Lebensmittel einzudringen, wenn sie nicht Eigenschaften aufweisen, die wirklich neu sind und vom Verbraucher gewünscht werden.

Von *H. Klaushofer* und *E. Berghofer*, Wien, wird am Beispiel der Citrastärke die Entwicklung eines neuen, für den Einsatz in der Lebensmitteltechnologie bestimmten Produktes behandelt.

K.-F. Gander, Hamburg, berichtet, daß die Einführung neuer Produkte für Industrie und Handel mit erheblichen Risiken verbunden ist.

Nach *B. A. Gubler* und *H. Friedrich*, Dübendorf, ist ein gewichtsmäßig unbedeutender, jedoch in seiner Zusammensetzung komplexer Anteil (etwa 10 bis 100 ppm), für das charakteristische Aroma eines Lebensmittels verantwortlich. Lebensmittel werden heute industriell verarbeitet, um eine hinreichende Haltbarkeit für Distribution und Lagerhaltung im Haushalt zu gewährleisten. Die relativ labilen Aromen werden während Haltbarmachung und Lagerung oft beeinträchtigt.

H. Kläui, Basel, ging in seinem Referat vorwiegend auf die mit der Anwendung der Naturstoffe sich ergebenden Probleme ein.

Von *D. Knorr*, Wien, werden Untersuchungen mit Soja-, Reis- und Kartoffelprotein in bezug auf verschiedene Verfahren zur Koagulierung der Proteine und Verfahren zum Trocknen der Proteinkonzentrate beschrieben.

Nach *H. Stachelberger*, Wien, kommt dem Verhältnis zwischen den in Essigsäure löslichen und unlöslichen Proteinfraktionen des Weizenmehls entscheidende Bedeutung für die viskoelastischen Eigenschaften des Teiges zu.

H. J. Bielig, Berlin, berichtete über den Einfluß der Verpackungsformen und -materialien auf die Erhitzungszeit sowie die qualitativen Veränderungen. Vitamin B₁ erleidet als Leitsubstanz für den Abbau thermolabiler Inhaltsstoffe in Dosen Verluste zwischen 38 % (Rinderroulade) und 62 % (Gulasch). In Schalen werden um 9 bis 19 % geringere Verluste festgestellt. Weißblechkonserven fallen in Geruch und Konsistenz etwas ab, sind jedoch im Geschmack teils kräftiger.

A. Kraft, Mainz, erinnerte daran, daß das Verbot täuschender Angaben in Zusammenhang mit Lebensmitteln der klassischen Zielsetzung des Gesetzes zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs entspricht. Zunehmend wird der Schutz des Verbrauchers in den Vordergrund gestellt. In der rechtspolitischen Diskussion sind Bestrebungen erkennbar, die Werbung im Zusammenhang mit Gütern, die mit gesundheitlichen Risiken verbunden sind, zu beschränken oder zu verbieten.

Anschrift des Verfassers:
Prof. Dr. W. Wirths, Winkelriedweg 55, 4600 Dortmund 1