

NEWSLETTER – Juni 2010

Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V.



Liebe Leserinnen und Leser,

in der monatlichen Information der DGEM e.V. geht es im Juni 2010 um folgende Themen:

- + **Ernährung 2010 – Mitten in der Medizin in Leipzig**
Gemeinsame Tagung Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM) und Verband der Oecotrophologen e.V. (VDO_E)
- + **Geschlechtsspezifische Krankheiten werden im Mutterleib vorprogrammiert**
Lebenslange Folgen früher Ernährung auf die Gesundheit
- + **Wundersüßstoff Stevia: Forscher der Uni Hohenheim untersuchen Verbrauchererwartungen**
Online-Umfrage unter www.stevia.uni-hohenheim.de
- + **Veranstaltungen**

Ernährung 2010 – Mitten in der Medizin in Leipzig

Gemeinsame Tagung Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM) und Verband der Oecotrophologen e.V. (VDO_E)

Vom 17. bis 19. Juni 2010 findet der gemeinsame Kongress „Ernährung 2010 – Mitten in der Medizin“ von DGEM und VDO_E im Congress Center Leipzig statt. Ernährungsmedizin ist nicht nur interdisziplinär, sondern auch interprofessionell. Deshalb laden DGEM und VDO_E mit ihren Partnergesellschaften in Österreich und in der Schweiz erstmals gemeinsam zu einer Tagung ein. Um möglichst viele Aspekte zu beleuchten, ist die Themenpalette des Kongresses besonders breit angelegt. Informationen zum Kongress und das detaillierte Programm stehen unter www.ernaehrung2010.de.

Medienvertreter sind herzlich eingeladen zur zentralen Pressekonferenz am Donnerstag, 17. Juni 2010 um 12 Uhr im Raum 10 des Congress Centers Leipzig. Informationen und Akkreditierung unter info@wilp-pr.de

Die Themen der Pressekonferenz sind:

Mangelernährung: 9 Milliarden Zusatzkosten pro Jahr in Deutschland

Prof. Dr. Arved Weimann, Präsident DGEM, Klinik für Allgemein- und Visceralchirurgie, Klinikum "St. Georg" Leipzig gGmbH

Fokus Darm: Faszinierendes Körperorgan

Dr. Maike Groeneveld, Vorstand VDO_E, Praxis für ernährungswissenschaftliche Beratung Bonn

Herausgeber:

DGEM e.V.

Präsident Prof. Dr.

Arved Weimann

Olivaer Platz 7

10707 Berlin

infostelle@dgem.de

Tel. 030/3198 31 5006

Fax 030/3198 31 5008

www.dgem.de

© 2010 DGEM e.V.

Abdruck honorarfrei

Belegexemplar erbeten

Wenn Sie den Newsletter digital abonnieren oder abbestellen wollen, senden Sie bitte eine Info an dgem-news@dgem.de



Deutsche Gesellschaft
für Ernährungsmedizin
e.V.

NEWSLETTER

Juni 2010

Seite 2

Adipositas: Neue Wege in Forschung und Behandlung

Prof. Dr. Stephan C. Bischoff, Vorstand DGEM, Universität Hohenheim-Stuttgart, Direktor Institut für Ernährungsmedizin

Fußball: Fitness für Spportsportler

Dr. Andrea Lambeck, Vorstandsvorsitzende VDO_E, Plattform Ernährung und Bewegung e.V. (peb)

Anmeldung und Informationen zur Pressekonferenz bei:
Rita Wilp - public relations und kommunikation
Friedländer Weg 30, 37085 Göttingen
Tel.: 0551/770 80 61 Fax: 0551/707 67 42, E-Mail: info@wilp-pr.de

Geschlechtsspezifische Krankheiten im Mutterleib vorprogrammiert Lebenslange Folgen früher Ernährung auf die Gesundheit

Die pränatale und frühkindliche Ernährung hat, neben verschiedenen Umweltfaktoren, wohl über die „Programmierung“ des Stoffwechsels erhebliche Auswirkungen auf die Anfälligkeit für chronische Leiden im späteren Leben. Dazu gehören unter anderem die Fettleibigkeit (Adipositas), verschiedene Herz-Kreislauferkrankungen, aber auch chronische Erkrankungen der Atemwege sowie Verhaltens- und kognitive Störungen. Vom 6. bis 8. Mai 2010 fand dazu in München die internationale Konferenz „The Power of Programming“ statt. Organisiert wird die Tagung von EARNEST, kurz für „Early Nutrition Programming Project“, einem EU-geförderten Forschungsprogramm, das der LMU-Mediziner Professor Berthold Koletzko koordiniert.

„Die metabolische Programmierung ist ein relativ junges Forschungsgebiet, das aber bereits beachtliche Fortschritte in der Erforschung von langfristigen Folgen frühkindlicher Ernährung erzielt hat“, sagt Professor Berthold Koletzko von der Ludwig-Maximilians-Universität (LMU) München und Mitglied der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V. (DGEM). „Aber wie bei einem Bergsteiger im Gebirge haben wir manchmal das Gefühl, dass das Erreichen eines Gipfels lediglich die Aussicht auf einen weiteren freigibt: Um zu verstehen, wie schädliche Auswirkungen gewisser Umweltfaktoren auf die zukünftige Gesundheit entstehen und wie Mütter ihre Kinder vor solchen Schäden schützen können, muss noch viel mehr getan werden.“ Bereits bekannt ist zum Beispiel, dass die Muttermilch als wichtigster der „positiven Programmierer“ gesehen

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Wenn Sie den Newsletter digital abonnieren oder abbestellen wollen, senden Sie bitte eine Info an dgem-news@dgem.de



Deutsche Gesellschaft
für Ernährungsmedizin
e.V.

NEWSLETTER

Juni 2010

Seite 3

werden muss. Sie trägt nicht nur über Nährstoffe zur späteren Gesundheit des Kindes bei, sondern enthält möglicherweise auch Bestandteile mit indirekter Wirkung. „Diese Untersuchungen unterstreichen einmal mehr die Wirkung des Stillens als wichtigen Schutzfaktor um Adipositas in späteren Lebensphasen zu vermeiden“, sagt Koletzko. In einer der EARNEST-Projektgruppen konnten die Forscher zeigen, dass positive Wirkungen des Stillens mit der im Vergleich zu kommerzieller Säuglingsmilch anderen Fettzusammensetzung der Muttermilch zusammenhängen. Wurde der Fettgehalt dieser Präparate dem der Muttermilch angeglichen, zeigte sich eine entsprechende Schutzwirkung.

Proteinreiche Ernährung

Auch der Proteingehalt ist von entscheidender Bedeutung für die Entwicklung der Säuglinge, wie ein Projekt zeigt, das in den 1990er Jahren initiiert und im Rahmen von EARNEST fortgeführt wird: Für die ebenfalls von Koletzko koordinierte Langzeitstudie „EU Childhood Obesity Projekt“ (CHOP) werden mehr als 1.000 Säuglinge regelmäßig untersucht. Ergebnisse zeigen, dass die Flaschenkinder im Durchschnitt etwas weniger wiegen, wenn sie ein vergleichsweise proteinarmes Milchpräparat erhalten. Der Unterschied zeigt sich bereits nach sechs Monaten und bleibt auch bei einer Angleichung der Diät erhalten. Noch früher wirkt dagegen eine „Mittelmeer-Diät“: Mit viel Fisch und Gemüse können sich Schwangere vor Schwangerschaftshypertonie, Frühgeburten und postnataler Depression schützen. Sie stärkt zudem das kindliche Immunsystem und verbessert den Intelligenzquotienten (IQ), wie eine Messung an Fünfjährigen zeigte. Die positive Wirkung wird den langkettigen, ungesättigten Fettsäuren der Fische zugeschrieben, möglicherweise auch den Folaten der Blattgemüse. Eine bewusste Ernährung wirkt sich aber nicht nur direkt auf die Körperzellen aus: Auch die Millionen von Bakterien im Verdauungssystem von Mutter und Kind spielen bei der langfristigen Programmierung der Gesundheit eine Rolle – und können in ihrer Zusammensetzung schon früh über die Ernährung beeinflusst werden.

Programmierung überall möglich

Nahezu alle Aspekte der Gesundheit können programmiert werden – und zwar mit weitreichenden Effekten. Knochen, Herz, Darm, aber auch das Gehirn kön-

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Wenn Sie den Newsletter digital abonnieren oder abbestellen wollen, senden Sie bitte eine Info an dgem-news@dgem.de



Deutsche Gesellschaft
für Ernährungsmedizin
e.V.

NEWSLETTER

Juni 2010

Seite 4

nen von der Programmierung betroffen sein. Ebenfalls diesem Einfluss unterworfen sind einige Syndrome, die mehrere Organe gleichzeitig betreffen, etwa Adipositas, Diabetes und Immunstörungen. An anderer Stelle schließlich lässt sich eine überraschende Differenzierung beobachten: Die metabolische Programmierung ist in Teilaspekten vom Geschlecht abhängig. „Zur eindeutigen Identifikation der Ursachen spezifischer Effekte ist immer eine sorgfältige Analyse nötig“, betont Koletzko. „Die Wirkung einzelner Faktoren kann nur entschlüsselt werden, wenn zuvor ein komplexes regulatorisches Netzwerk entwirrt wurde. Gefragt ist also eine Verbindung traditioneller epidemiologischer und statistischer Verfahren mit innovativen Methoden der biochemischen Analytik.“ So könnte auch die neue Methodik der Metabolomik spannende Einsichten zur physiologischen Verarbeitung der Nahrung liefern und im molekularen Detail klären, wie sich etwa der Proteingehalt von Säuglingsnahrung und andere Faktoren der Programmierung auf das Wachstum und die Gesundheit auswirken. „Diese Forschung hat das Potential, die Gesundheit und das Wohlergehen künftiger Generationen enorm zu verbessern“, sagt Koletzko. „Die Kosten für Gesundheits- sowie Sozialsysteme könnten spürbar gesenkt und die Produktivität sowie der Wohlstand der Gesellschaft erhöht werden. Die zügige Übertragung gesicherter Forschungsergebnisse in die Praxis ist sogar eines der wichtigsten Ziele von EARNEST.“

In einem ersten Schritt sollen dazu die Größenordnung der einzelnen Effekte in Bezug auf die europäische Populationen abgeschätzt, ursächliche Zusammenhänge sowie verschiedene genetische Prädispositionen einzelner Bevölkerungsgruppen und der beiden Geschlechter entschlüsselt werden. Bereits jetzt haben einige Projektpartner praktische Empfehlungen für die Fettaufnahme in der Schwangerschaft, der Stillzeit und beim Kleinkind erarbeitet. Andere Teilnehmer des EARNEST-Forschungsverbands haben untersucht, nach welchen Faktoren sich Eltern für eine bestimmte Ernährung entscheiden. Dabei wurde auch Informationsmaterial berücksichtigt, das von Behörden, Wissenschaftsverbänden und nichtstaatlichen Organisationen bereitgestellt wurde. Die Tagung sollte weitere Forschungsk Kooperationen zwischen den EU-Forschern und US-amerikanischen Kollegen initiieren. Denn die metabolische Programmierung ist ein universelles Phänomen, was sich unter anderem an der „Karriere“ einer

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Wenn Sie den Newsletter digital abonnieren oder abbestellen wollen, senden Sie bitte eine Info an dgem-news@dgem.de



Deutsche Gesellschaft
für Ernährungsmedizin
e.V.

NEWSLETTER

Juni 2010

Seite 5

schweren Stoffwechselerkrankung ablesen lässt: War Typ-2-Diabetes bis vor einigen Jahren noch als „Altersdiabetes“ bekannt, betrifft sie mittlerweile zunehmend häufiger Kinder und Erwachsene. Mit verheerenden Folgen: Typ-2-Diabetes kann zu Blindheit, Nervenschäden und Herz-Kreislaufkrankungen führen

Quelle: www.idw-online.de

Ansprechpartner:
Prof. Dr. Berthold Koletzko
Dr. von Haunersches Kinderspital München
office.koletzko@med.uni-muenchen.de

Wundersüßstoff Stevia: Forscher der Uni Hohenheim untersuchen Verbrauchererwartungen

Online-Umfrage unter www.stevia.uni-hohenheim.de

Schon bald könnten statt Zucker oder Süßstoff der Blätter-Extrakt der Süßpflanze Stevia rebaudiana auch Lebensmittel in der EU versüßen: Nach langer Prüfung erklärte die EU Lebensmittelbehörde den neuen Süßstoff jetzt als unbedenklich. Eine zügige Zulassung der EU-Kommission gilt als sehr wahrscheinlich. An der Universität Hohenheim wird die Süßpflanze aus Südamerika seit rund zwölf Jahren wissenschaftlich untersucht. Mit einer Online-Umfrage wollen die Forscher jetzt Akzeptanz und die Verbrauchererwartungen vor der Markteinführung testen. Weitere Infos und Fragebogen unter www.stevia.uni-hohenheim.de

Weltweit hat das Süßkraut von der Hochebene Paraguays eine wachsende Fan-Gemeinde. Japaner dürfen den Tee schon seit 1975 damit süßen. In den USA produzieren Pepsi und Coca-Cola seit 2009 erste Getränke mit Stevia-Süße. Die Schweiz brachte vor einem Jahr erste Lebensmittel mit Stevia auf den Markt. Als erstes EU-Land erteilte Frankreich im August 2009 eine zweijährige Ausnahmegenehmigung. Auch in Deutschland gibt es seit Jahren überzeugte Stevia-Fans – die ihren Bedarf an Pflanzen-Süße mit teils skurrilen Tricks zu decken suchten. So ist die Pflanze seit Jahren zwar nicht als Lebensmittel, dafür aber als Badezusatz oder Kosmetikum zugelassen. Wie man daraus kalorienfreie Limo braut oder schlankhaltenden Kuchen backt, ist heiß diskutiertes Thema in einschlägigen Internet-Foren.

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Wenn Sie den Newsletter digital abonnieren oder abbestellen wollen, senden Sie bitte eine Info an dgem-news@dgem.de



Deutsche Gesellschaft
für Ernährungsmedizin
e.V.

NEWSLETTER

Juni 2010

Seite 6

15 bis 30 mal süßer als Zucker – und praktisch kalorienfrei

Fest steht: „Der natürliche Zuckerersatzstoff ist praktisch frei von Kalorien und auch für Diabetiker bestens verträglich“, zitiert Agrarwissenschaftler Dr. Udo Kienle von der Universität Hohenheim einschlägige Studien. Tatsächlich seien die getrockneten Blätter der krautigen Pflanze etwa 15 – 30 mal süßer als Zucker. In Paraguay würden die Blätter von *Stevia rebaudiana* meist zusammen mit Mate zu einem Teegetränk bereitet, das kalt getrunken im Sommer hervorragend den Durst lösche, berichtet der Forscher von eigenen Erfahrungen. Ursache dafür seien sogenannte Steviolglykoside, die in den Blättern der Pflanze gebildet werden. „Durch Extraktion der Steviolglykoside kann aus den Blättern ein hochgereinigter Süßstoff gewonnen werden. Frische Blätter der Pflanze können z.B. für Obstsalat oder Cocktails, getrocknete Blätter z.B. für Tees genutzt werden“, sagt Dr. Kienle. Er ist einer der Wissenschaftler der Universität Hohenheim, die sich seit rund zwölf Jahren intensiv mit dem Zukunftspotential der Süßpflanze beschäftigt. Unter anderem erstreckt sich die Bandbreite der Hohenheimer *Stevia*-Forscher von neuen Zuchtvarianten für den Anbau in Europa bis hin zur Potentialanalyse des Süßkrauts als Einkommensersatz für Tabakbauern.

Anlässlich der wahrscheinlich bald erfolgenden Markteinführungen starten die Wissenschaftler jetzt eine eigene Verbraucherbefragung, die Verbrauchererwartung und Verbraucherakzeptanz der Süßstoffe durchleuchtet. „Die Umfrage dauert knapp zehn Minuten. Verbraucher finden sie im Internet unter www.stevia.uni-hohenheim.de“, sagt Nachwuchsforscherin Valentina Breitenstein, die die Umfrage im Rahmen einer Abschlussarbeit leitet.

Quelle: www.idw-online.de

Kontakt für Medien:

Dr. Udo Kienle, Universität Hohenheim, Institut für Agrartechnik

Tel.: 0711/459-22845, E-Mail: u-kienle@uni-hohenheim.de

Veranstaltungen

Weitere Veranstaltungen finden Sie unter www.dgem.de/veranst.htm

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Wenn Sie den Newsletter digital abonnieren oder abbestellen wollen, senden Sie bitte eine Info an dgem-news@dgem.de