

NEWSLETTER – September 2011

Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V.



Liebe Leserinnen und Leser,

in der monatlichen Information der DGEM e.V. geht es im September 2011 um folgende Themen:

- + **Hilfe mit Omega-3 Fettsäuren für Krebspatienten**
Studie zeigt: Einwöchige Intervention mit spezieller Zusatzernährung mindert PGE2 Tumormarker bei Strahlentherapiepatienten
- + **„Gezügelt Essverhalten“ bei hochgradig Übergewichtigen ist Risikofaktor für langfristigen Erfolg**
Erhebung am Klinikum St. Georg Leipzig im Rahmen eines Adipositasprogramms
- + **Koch-Prominenz bei Irseer Fortbildungsveranstaltung**
Sternekoch Alfons Schuhbeck referiert auf DGEM Jubiläumsveranstaltung
- + **DOC WEIGHT® Adipositas-Therapieprogramm bundesweit anerkannt**
Gesetzliche Krankenkassen finanzieren anteilig erprobtes Therapieprogramm bei hochgradigem Übergewicht
- + **Fettrezeptor auf der menschlichen Zunge identifiziert**
Verantwortlich für Wahrnehmung von Fettgeschmack und Ernährungsverhalten?
- + **Veranstaltungen**

Herausgeber:
DGEM e.V.
Olivaer Platz 7
10707 Berlin
infostelle@dgem.de
Tel. 030/3198 31 5006
Fax 030/3198 31 5008
www.dgem.de
© 2011 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

Hilfe mit Omega-3 Fettsäuren für Krebspatienten

Studie zeigt: Einwöchige Intervention mit spezieller Zusatzernährung mindert PGE2 Tumormarker bei Strahlentherapiepatienten

Für Krebspatienten, die sich einer Strahlentherapie unterziehen müssen, kann die Gabe einer speziellen künstlichen Ernährung die Höhe des für das Tumorstadium relevanten Entzündungsmarkers Prostaglandin E2 (PGE2) innerhalb einer Woche mindern. Das hat eine Studie gezeigt, die jetzt auf dem Ernährungskongress der ESPEN (European Society for Clinical Nutrition and Metabolism) in Göteborg vorgestellt wurde. Insgesamt waren 38 Patienten (die Hälfte von ihnen mit Brust- und ein Viertel mit Prostatakrebs) in die Studie eingeschlossen. Sie erhielten täglich 400 Milliliter einer speziellen künstlichen Trinknahrung, die einen hohen Gehalt an Eiweiß und der essentiellen Aminosäure Leuzin hatte sowie mit Omega-3 Fettsäuren (EPA – Eicosapentaensäure und DHA – Docosahexaensäure) und immunmodulierenden Oligosacchariden (Zuckerverbindungen) angereichert war. Die Kontrollgruppe erhielt eine künstliche Ernäh-



Deutsche Gesellschaft
für Ernährungsmedizin
e.V.

NEWSLETTER

September 2011

Seite 2

nung mit gleichwertiger Kalorienzahl, jedoch ohne die speziellen Zusätze. „Bereits nach einer Woche zeigte sich, dass die Patienten, die die angereicherte Nahrung erhielten, einen signifikant höheren Wert von EPA und DHA in den Zellmembranen der weißen Blutkörperchen hatten als die Kontrollgruppe. Auch die Höhe des Entzündungsmarkers PGE2 ging zurück“, sagt Dr. Jann Arends, Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin und aus der Klinik für Tumorbiologie an der Universität Freiburg. Nach diesen Beobachtungen sind mit dem neuen Supplement möglicherweise klinisch relevante Stoffwechselwirkungen bereits nach einer sehr kurzen Einnahmezeit von wenigen Tagen zu erwarten. Dies ist von Bedeutung für das Design weiterer klinischer Studien zur Wirksamkeit der Spezialnahrung bei Tumorpatienten. Zu dieser Thematik wird Dr. Arends auch bei der 25. Irseer Fortbildungsveranstaltung der DGEM am 28. und 29. Oktober 2011 im Schwäbischen Tagungs- und Bildungszentrum Klosteranlage Irsee sprechen.

Ansprechpartner:

Klinik für Tumorbiologie - Universität Freiburg

Dr. Jann Arends, arends@tumorbio.uni-freiburg.de

„Gezügelt Essverhalten“ bei hochgradig Übergewichtigen ist Risikofaktor für langfristigen Erfolg

Erhebung am Klinikum St. Georg Leipzig im Rahmen eines Adipositasprogramms

Um erfolgreich langfristig und dauerhaft sein Gewicht zu reduzieren, ist ein geändertes Essverhalten unbedingt notwendig. Dafür ist es wichtig, das Essverhalten vor der gewichtsreduzierenden Therapie genau zu analysieren, um damit Rückschlüsse für die Therapie zu ermöglichen. Am Klinikum St. Georg Leipzig wurde das Essverhalten von insgesamt 34 Teilnehmern (20 Frauen und 14 Männer) eines Gewichtsreduktionsprogramms zum Beginn der Therapie untersucht. Dabei kam der „Fragebogen zum Essverhalten“ (FEV) von Pudiel und Westenhöfer zum Einsatz. Die Auswertung ergab, dass die Teilnehmer im Durchschnitt eine hohe kognitive Kontrolle im Essverhalten zeigten, die Frauen stärker als die Männer. Es zeigte sich zudem, dass sich die Probanden in ihrem Essverhalten leicht durch innere und äußere Stimuli stören lassen. Dieses „gezügelt Essverhalten“ stellt paradoxerweise einen großen Risikofaktor für den

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
September 2011
Seite 3

langfristigen Erfolg einer Gewichtsreduktion dar und sollte im Rahmen einer individuell angepassten Therapie modifiziert werden.

Postervorstellung „Ernährung 2011“ in Graz, veröffentlicht in „Aktuelle Ernährungsmedizin“ 3/2011

Koch-Prominenz bei Irseer Fortbildungsveranstaltung

Sternekoch Alfons Schuhbeck referiert auf DGEM Jubiläumsveranstaltung

Die 25. Irseer Fortbildungsveranstaltung am 28. und 29. Oktober 2011 im Schwäbischen Tagungs- und Bildungszentrum Klosteranlage Irsee steht ganz im Zeichen des DGEM Jubiläums. Anlässlich des 30-jährigen Jubiläums der DGEM und der 25. Veranstaltung in Irsee wird in diesem Jahr der Sterne Koch Alfons Schuhbeck eine Special-Guest-Lecture zum Thema „Geschichte der Gewürze – Avicenna und seine Erben halten“. Weitere medizinische Schwerpunkte der Tagung sind: Ernährung in der Onkologie, Postoperative Ernährung sowie Ernährungsmedizin – wohin geht die Reise? Weitere Informationen unter

www.dgem.de/material/pdfs/Irseer%20Fortbildung%202011.pdf

Ansprechpartner:

PD Dr. Michael Adolph MBA

Adolph-Michael@t-online.de

DOC WEIGHT[®] Adipositas-Therapieprogramm bundesweit anerkannt

Gesetzliche Krankenkassen finanzieren anteilig erprobtes Therapieprogramm bei hochgradigem Übergewicht

Die Therapie der hochgradigen Adipositas (BMI >35) ist eine interdisziplinäre Aufgabe und Patienten müssen langfristig in ein qualifiziertes Therapieprogramm eingebunden werden. Die Behandlung in Gruppen bringt Vorteile für die Teilnehmer und ist kostengünstiger, der Aufwand für die Therapeuten ist aber erheblich solange kein ausgearbeitetes Behandlungsprogramm vorliegt. Mit DOC WEIGHT[®], einem Gemeinschaftsprojekt des Bundes Deutscher Ernährungsmediziner (BDEM) e.V. und des Verbandes der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband (VDD) e.V., steht seit 2009 ein den Leitlinien entsprechendes, qualitätsgesichertes Therapie- und Schulungsprogramm zur Verfügung. Jetzt ist DOC WEIGHT 2.1 bundesweit von den gesetzlichen Kranken-

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

September 2011

Seite 4

kassen als ambulantes Patientenschulungsprogramm anerkannt worden und wird anteilig finanziert. DOC WEIGHT® wird vorzugsweise in der Schwerpunktpraxis Ernährungsmedizin BDEM® angeboten. Bisher wurden über 20 Teams in Trainerseminaren geschult. Ein qualifiziertes Team aus Ernährungsmedizinern, Diätassistenten, Psychologen und Sportlehrern leitet die Gruppen mit acht bis zwölf Teilnehmern über ein Jahr und sorgt auch für die Weiterbehandlung der Patienten nach Kursende.

Die Zielgruppe von DOC WEIGHT® (Patienten mit einem BMI >35 mit Folgeerkrankungen) erhält eine multimodale und langfristige Adipositas-therapie, um nachhaltig Gewicht zu reduzieren. Die Kostenträger haben mit ihrer Entscheidung zur Kostenübernahme von DOC WEIGHT® einen wichtigen Schritt getan, um große Versorgungslücken zu reduzieren und die Behandlung auch für Betroffene, die sich Adipositas-therapie bisher nicht leisten konnten, möglich zu machen. Interessierte Schwerpunktpraxen und Teams können sich ab sofort zu Train-the-Trainer-Seminaren anmelden. Auskunft erteilt die BDEM-Geschäftsstelle, per mail unter docweight@bdem.de. Eine Liste der Praxen, die Kursangebote machen unter: <http://www.bdem.de/index.php?page=15>

Bundesverband Deutscher Ernährungsmediziner e.V.
Geschäftsstelle
Girardetstr. 2-38, Eingang 5, 45131 Essen
Tel: 0201/799 89 311, Email: info@bdem.de

Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e.V. (VDD)
Susannastraße 13, 45136 Essen,
Telefon 02 01-94 68 53 70, Email: Doris.Steinkamp@vdd.de

Fettrezeptor auf der menschlichen Zunge identifiziert Verantwortlich für Wahrnehmung von Fettgeschmack und Ernährungsverhalten?

Wissenschaftler des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung (DIfE) haben in Zusammenarbeit mit Forschern der Technischen Universität München und der Charité Berlin in Geschmacksknospen der menschlichen Zunge und im umliegenden Zungengewebe einen Fettrezeptor identifiziert. Er wird durch langkettige Fettsäuren aktiviert, welche hauptsächlich für den typischen Fettgeschmack verantwortlich sind. Möglicherweise könnte er für die Fettgeschmackswahrnehmung und das Ernährungsverhalten eine Rolle spielen. Die Ergebnisse der

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
September 2011
Seite 5

Forschungen wurden in der Fachzeitschrift *Chemical Senses* (Galindo et al., 2011; DOI: 10.1093/chemse/BJR069) publiziert.

Die Geschmackswahrnehmung hilft zu entscheiden, welche Nahrung dem Körper Energie und lebensnotwendige Bausteine liefert, und welche besser gemieden werden sollte. Die Natur hat es dabei so eingerichtet, dass sich Geschmacksvorlieben für die drei Makronährstoffe Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette entwickelt haben. Diese Vorlieben können Übergewicht begünstigen.

Zuckermoleküle, die Bausteine von Kohlenhydraten, erkennen wir mit Hilfe des Süßgeschmacksrezeptors. Die Bausteine von Eiweißmolekülen nehmen wir mit einem ähnlichen Rezeptor wahr. Geschmacksrezeptoren, die für die Wahrnehmung von Fetten beim Menschen verantwortlich sind, konnten noch nicht identifiziert werden. Daher ging man bislang davon aus, dass unsere Geschmacksvorliebe für Fett hauptsächlich auf die Beschaffenheit fetthaltiger Nahrung und im Fett gelöste Aromastoffe zurückzuführen ist. Studien an Nagern sowie sensorische Tests erhärteten aber den Verdacht, dass auch Geschmacksrezeptoren an der sensorischen Wahrnehmung von Fett beteiligt sind und damit indirekt die Fettaufnahme beeinflussen können.

Daher untersuchte das Forscherteam, ob die in Nagerstudien identifizierten Rezeptorkandidaten auch beim Menschen eine Rolle als Fettgeschmackssensor spielen könnten. Der Rezeptor GPR120 erwies sich als vielversprechend, denn die Wissenschaftler konnten ihn in menschlichen Geschmacksknospen nachweisen. Zudem zeigten funktionelle Untersuchungen mit Hilfe einer Art künstlichen Zunge, dass langkettige Fettsäuren, die in sensorischen Versuchen bei Probanden einen typischen Fettgeschmack hervorrufen, den Rezeptor deutlich aktivieren.

„Dies als Beweis für die Existenz einer sechsten Grundgeschmacksqualität ‚fettig‘ zu sehen, wäre aber sicher vorschnell“, sagt Wolfgang Meyerhof, Leiter der Abteilung Molekulare Genetik am DIfE. Hierfür müsste man nachweisen, dass das durch den Fettrezeptor ausgelöste Signal über spezialisierte Geschmackszellen und nachgeschaltete Nervenbahnen als Geschmackssignal ans Gehirn weitergeleitet wird. Zukünftig wollen die Forscher ihre Ergebnisse

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
September 2011
Seite 6

als Basis für weitere Forschungsarbeiten nutzen, um zu klären, ob es nun eine sechste Grundgeschmacksqualität gibt oder nicht.

Ansprechpartnerin:
Dr. Gisela Olias - Leiterin der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Deutsches Institut für Ernährungsforschung
Potsdam-Rehbrücke (DIfE)
Arthur-Scheunert-Allee 114-116, 14558 Nuthetal
Tel.: +49(0)33 200-88 278/335
E-Mail: olias@dife.de

Veranstaltungen

pke - Praxis Klinische Ernährung - 5. Kongress Ernährungsteams “Demographische Entwicklung – Herausforderung für Ernährungsteams“ 13. - 15.10.2011, Stuttgart, Universität Hohenheim, Biogebäude

Unter dem Titel: „Demographische Entwicklung – Herausforderung für Ernährungsteams“ wird bei der diesjährigen pke die aktive Teilnahme der Ernährungsteams im Vordergrund stehen. Daher bietet der Kongress weniger Frontalvorträge an, sondern will verstärkt zu Diskussionen mit den handelnden Personen in den Teams anregen, um anwendungsorientierte Aspekte derer Tätigkeit zu diskutieren. Dabei geht es unter anderem auch um die Ernährung von onkologischen Patienten und Menschen mit Demenz. Auch 2011 wird es wieder im Anschluss an das reguläre Programm Fortbildungskurse für klinische und niedergelassene Ernährungsmediziner sowie für nichtmedizinisches Fachpersonal geben, die am Samstag, den 15. Oktober 2011, stattfinden werden. Weitere Informationen unter <http://www.pke-online.com/start.html>

25. Fortbildungstagung Irsee

28./29. Oktober 2011, Irsee, Schwäbisches Tagungs- und Bildungszentrum Kloster Irsee

Quo vadis DGEM - Aktuelle Aspekte in der Ernährung des kritisch Kranken
Schwerpunkt Intensivmedizin sowie **besonderes Programm zu 30 Jahre DGEM** www.dgem.de/material/pdfs/Irseer%20Fortbildung%202011.pdf

17. Leipziger Fortbildungsveranstaltung

18./19. November 2011, Leipzig, Schloss Machern: Ernährung im Krankenhaus

Perioperatives Management in der Metabolischen Chirurgie

25./26. November 2011 Universitätsklinikum Leipzig – Operatives Zentrum

Die Metabolische Chirurgie, die konservative Adipositas therapie und die wissenschaftliche Erforschung der Adipositas und ihrer Begleiterkrankung sind erstmals in Leipzig seit Mai 2010 zu einer großen Einheit in einem Integrierten Forschungs- und Behandlungszentrum (IFB) Adipositas Erkrankungen vereint worden. Nähere Informationen zur Veranstaltung:
www.metabolic-surgery.com

Weitere Infos 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