

NEWSLETTER – Februar 2011

Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V.



Liebe Leserinnen und Leser,

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

- + **Mehr Durchblick bei Kategorien der enteralen Ernährung**
Neuartiges Kategorisierungssystem bietet Vorteile für Verordner und Kostenträger
- + **Vom Gen zur Stoffwechselfunktion**
Ernährung und die Entstehung von Krankheiten
- + **Riskante Wissenslücken bei der Nahrungsergänzung in der Schwangerschaft**
Schwangere nehmen Präparate teilweise zu spät oder gar nicht ein
- + **Informationen zu Dioxinen**
BfR bietet „Fragen und Antworten zu Dioxinen in Lebensmitteln“
- + **edi2011 – Ernährung und Nervensystem**
ernährung, diätetik, infusionstherapie vom 25.–26.2.2011 in Berlin
- + **Alt – Jung – Dick – Dünn**
Ernährung 2011 – 10. Dreiländertagung in Graz 26.-28. Mai 2011

Veranstaltungen

Mehr Durchblick bei Kategorien der enteralen Ernährung

Neuartiges Kategorisierungssystem bietet Vorteile für Verordner und Kostenträger

Einfachere Einteilung, Verwendung und Umgang mit enteralen Ernährungsprodukten (z.B. künstliche Ernährung über den Magen-Darm-Trakt mit Hilfe einer Magensonde oder Aminosäuremischungen für Patienten mit angeborenen Stoffwechselerkrankungen) verspricht ein neuartiges Kategorisierungssystem. Die einfach nachvollziehbare Systematik der Produktkategorien mit praxisorientierten Erläuterungen bietet Vorteile für verordnende Ärzte und Kostenträger. "Es war ein logischer und wichtiger Schritt, ein solches System aufzubauen. Es wird vor allem im klinischen Alltag eine gute Hilfestellung für Ärzte, Pflegende und Ernährungsspezialisten bei der Umsetzung von enteraler Ernährung im Sinne des Patienten sein", sagt Prof. Dr. Arved Weimann, Vizepräsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin. Mit dem System soll Rechtsklarheit und –sicherheit bei der Verordnung und Verwendung von enteralen Ernährungsprodukten geschaffen werden. Hintergrund dieses neuen Systems

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

sind unter anderem Gesetzesänderungen für die Verwendung von enteraler Ernährung. Aufgrund dessen sollten die seither verwendeten und mittlerweile veralteten Produktbezeichnungen überarbeitet und an den Stand der Erkenntnisse angepasst werden, da die im bisherigen juristischen Rahmen verwendeten Begriffe inhaltlich nicht mit neuen wissenschaftlichen Definitionen übereinstimmen. Deshalb war es notwendig, ein neues Produktkategorisierungssystem zu entwickeln, das dem Stand der Wissenschaft und der aktuellen Leitlinien entspricht. Dieses System wurde durch einen interdisziplinären Arbeitskreis der Industrieverbände erarbeitet und wird der Fachöffentlichkeit vor- und zur Diskussion gestellt. Dazu wurde das System während der DGEM-Fortbildung in Machern im November 2010 präsentiert. Danach wurde es bei einer Fachzeitschrift zur Publikation eingereicht.

Das Produktkategorisierungssystem besteht aus einer tabellarischen Übersicht über Produktarten der enteralen Nahrungen und im zweiten Teil aus einer Definitionen der verwendeten Begriffe. Wesentliche Neuerung und Vereinfachung ist die Unterscheidung von „bilanzierten Diäten zur vollständigen Ernährung“ und „bilanzierten Diäten zur ergänzenden Ernährung“. Darüber hinaus gibt es Definitionen von Spezialprodukten nach ihren Ansatzpunkten und Therapiezielen. Weiter spielt der Zugangsweg (oral/über Sonde) bei der Kategorisierung eine wichtige Rolle. Mit Hilfe der so geschaffenen Kategorien und den Hinweisen auf deren Verwendung soll es zukünftig, nach einer Etablierung des Systems, leichter werden, die richtigen Ernährungsprodukte für Patienten zu finden, die nicht mehr selbstständig in der Lage sind, sich ausreichend Nährstoffe zuzuführen und so auf enterale Ernährungsprodukte angewiesen sind.

Bis zur endgültigen Publikation kann das System bei den unten genannten Verbänden per email als PDF-Datei (Betreff: Kategoriensystem) angefordert werden.

Ansprechpartner:
Diätverband e.V.
Godesberger Allee 142 – 146, D-53175 Bonn
email: info@diaetverband.de

Bundesverband Medizintechnologie – BVMed
z.H. Jana Künstner
Reinhardtstraße 29 b, D-10117 Berlin
email: kuenstner@bvmed.de

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

Februar 2011

Seite 3

Vom Gen zur Stoffwechselfunktion Ernährung und die Entstehung von Krankheiten

Molekular- und Zellbiologie rund um Nährstoffe, das sind die wissenschaftlichen Schwerpunkte von Prof. Hannelore Daniel, Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie der Technischen Universität München und Direktorin des Zentralinstitutes für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL). Dort geht es unter anderem um die Erforschung der Aufnahme von Nährstoffen durch die Zellmembranen im Darm und darum, wie die Inhaltsstoffe von Nahrung auf die Genexpression und damit den Stoffwechsel wirken. Bei Erkrankungen wie Diabetes können diese Forschungen wichtige neue Erkenntnisse liefern. Für ihr Forschungsengagement erhielt Prof. Hannelore Daniel 2010 die Konrad-Lang-Medaille der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin. Im DGEM-Newsletter stellen wir in loser Reihenfolge herausragende Wissenschaftler aus dem Bereich der Ernährungsmedizin vor.

Frau Prof. Daniel, die Ernährungsforschung ist aktueller denn je. Welchen Grund hat das?

Die Ernährungsforschung hat eine aufregende Entwicklung genommen und ist in das Zentrum der lebenswissenschaftlichen Forschung getreten. Immer mehr erkennt man, wie sich Ernährungsfaktoren im Zusammenspiel mit dem menschlichen Genom und der Genomvarianz auf Gesundheit und Erkrankungen auswirken. Eine maßgebliche und treibende Kraft für diese Forschung ist natürlich alles, was im Zusammenhang mit Adipositas, metabolischem Syndrom und Diabetes über uns gekommen ist. Ungesunder Lebensstil trifft auf ein Genom, das darauf nicht vorbereitet ist. Und zum Lebensstil gehört die Ernährung als ein maßgeblicher Umweltfaktor. Und das bedeutet, Ernährungsforschung ist en vogue.

Eines Ihrer Spezialgebiete ist die Erforschung des Transportes von Nährstoffen in die Körperzellen. Welche Bedeutung hat dies für Allgemeinheit?

Alle Nährstoffe, die wir essen, müssen durch die Zellmembran der Darmzellen in unseren Körper aufgenommen werden. Die Darmschleimhaut ist eine exzellente Barriere und das heißt, für jede Nährstoffkategorie, wie z.B. Glukose, Fettsäuren, Aminosäuren oder Peptide benötigen wir spezielle Transportprote-

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

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

ine damit die Nährstoffe aufgenommen werden können. Etwa acht Prozent aller Gene im menschlichen Genom sind für solche Proteine da. Wir versuchen zu verstehen, wie diese Proteine funktionieren, was sie alles möglich machen, und wie man dann bei einer Erkrankung bestimmte Eigenschaften dieser Proteine speziell nutzen kann.

Können Sie ein Beispiel nennen?

Die Zellmembran ist eine Fettschicht, und die ist zum Beispiel undurchlässig für Zucker. Sie brauchen dafür ein Membranprotein, das die Aufnahme von Glukose im Darm vermittelt. Wir erforschen, wie diese Aufnahme reguliert werden kann. Das steht auch im Zusammenhang mit zum Beispiel Diabetes mellitus Typ 2, also Insulinresistenz, weil bei einer Insulinresistenz auch diese Proteine im Darm in ihrer Funktion verändert werden. Wir können nun die Gene für diese Membranproteine identifizieren, klonieren und in eine andere Zelle bringen, so dass sie dort gebildet werden, z.B. in einem Froschei. Dann untersuchen wir, wie sie normal funktionieren und was passiert, wenn sie nicht adäquat funktionieren. Der nächste Schritt ist dann z.B. zu prüfen, wie bestimmte Pflanzeninhaltsstoffe den Glukosetransport beeinflussen. Wenn wir dann eine Substanz gefunden haben, die die Aufnahme vermindert und damit die Blutzuckeranstiege vermindern könnte, müssen wir zunächst zeigen, dass sie dies auch im Menschen tut. Und dann muss man die Substanz auch in ein Lebensmittel reinbringen können. Das ist der schwierigste Schritt, denn viele sind bitter oder schmecken grässlich. Zwischen dem, was man im Labor findet und dem richtigen Leben sind da noch lange Wege zu gehen.

Sie haben an der TU München ein spezielles Institut mit eingerichtet, das Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL). Hier werden unter anderem präventiv wirksame Ernährungskonzepte geprüft sowie Aspekte der Lebensmittelsicherheit untersucht. Was steht dort im Mittelpunkt?

Wir haben – und das ist einmalig in Deutschland für diesen Sektor – viele Disziplinen unter einem Dach: Die Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene, Lebensmitteltechnologie, Physiologie, Biochemie und die Ernährungsmedizin. Ebenso haben wir Nachwuchsgruppen etabliert, die sich mit neuen For-

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

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

schungsfeldern wie z.B. der Epigenetik beschäftigen, so dass an den Schnittstellen zwischen einzelnen Disziplinen neue Brücken entstehen.

Es gibt z.B. Kollegen, die Schnelldiagnostikmethoden in der Mikrobiologie entwickeln. Damit können sie Pathogene in Lebensmitteln, also Salmonellen oder Chlostridien oder andere üble Erreger, schnell entdecken. Sie nutzen unter anderem moderne Spektroskopietechniken, um eine Art Fingerabdruck von pathogenen Mikroorganismen zu erhalten. Mit diesen Fingerabdrücken können sie heute in der Produktion von Lebensmitteln sehr schnell entdecken, ob eine Salmonellen-Kontamination vorliegt.

Insgesamt ist uns sehr an der Interdisziplinarität gelegen, denn daraus entsteht häufig erst der Mehrwert, auch wenn es zunächst nicht einfach ist, mit den Kollegen aus anderen Disziplinen in den Dialog zu kommen. Im ZIEL haben wir dafür Raum geschaffen und Projekte entwickelt, an denen verschiedene Disziplinen gemeinsam arbeiten.

Vielen Dank für das Gespräch.

Riskante Wissenslücken bei der Nahrungsergänzung in der Schwangerschaft

Schwangere nehmen Präparate teilweise zu spät oder gar nicht ein

Schwangere und Stillende benötigen teilweise mehr Mikronährstoffe als andere Frauen. Eine abwechslungsreiche Ernährung in der Schwangerschaft genügt nach dem Stand der Forschung in der Regel, um für ein gesundes Wachstum des ungeborenen Kindes zu sorgen. Bei Folat und Jod sowie bei Eisen sieht das anders aus: Hier ist unter den heutigen Ernährungsbedingungen in Deutschland eine Mangelversorgung in der Schwangerschaft nicht auszuschließen. Deshalb empfehlen verschiedenste Fachgesellschaften eine Nahrungsergänzung mit Jod und Folsäure, bei Eisenmangel zusätzlich die Einnahme von niedrig dosierten Eisenpräparaten. „Viele schwangere Frauen und ihre Ärzte sind trotz der bestehenden Empfehlungen unsicher über einen sinnvollen Einsatz von Supplementen“, sagt Professor Hans Hauner, Ernährungsmediziner an der Technischen Universität München (TUM). In einer Befragung an drei Kliniken im Raum München untersuchte und bewertete sein Team die

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

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

Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln vor und während der Schwangerschaft. Dazu wurden insgesamt 522 Wöchnerinnen in den ersten drei Tagen nach der Entbindung strukturiert befragt – Deutsche wie Ausländerinnen verschiedener Bildungsabschlüsse, Erstgebärende genauso wie Mütter, die wiederholt schwanger gewesen waren.

97 Prozent der Befragten hatte in der Schwangerschaft mindestens ein Supplement eingenommen, fast zwei Drittel sogar schon vorher. Die Mengen variierten dabei in der Untersuchungsgruppe jedoch enorm: Die Folsäureeinnahme schwankte zwischen 0,2 und fünf Milligramm (mg) pro Tag, bei Eisenpräparaten sogar zwischen vier und 600 mg am Tag – das entspricht dem 150-fachen der abgefragten Minimaldosis. Alter, Bildungsgrad, ethnische Abstammung und Zahl der Schwangerschaften hatten dabei kaum Einfluss auf das generelle Supplementierungsverhalten der Frauen. Wohl aber eine gute Beratung: Über 40 Prozent der Befragten gab ihren Gynäkologen als wichtigste Informationsquelle zum Thema Nahrungsergänzungsmittel an.

„Die Details stimmen nachdenklich - etwa bei der Einnahme von Folsäure, die Neuralrohrdefekte beim Ungeborenen verhindern kann“, so Prof. Hans Hauner. Über 85 Prozent der befragten Frauen im ersten Schwangerschaftsdrittel hatten Folsäure geschluckt. Nur ein gutes Drittel war der Empfehlung gefolgt, mindestens vier Wochen vor einer Schwangerschaft mit einer 0,4 mg-Supplementierung pro Tag zu beginnen. Die Einnahme erfolgte also in vielen Fällen zu spät – dafür dann nicht selten zu hoch dosiert: Rund acht Prozent der Frauen nahmen mit über ein mg täglich deutlich mehr Folsäure auf als empfohlen. Das kann einen Vitamin B12-Mangel kaschieren und sollte daher vermieden werden.

Beim Eisen - wichtig für die Sauerstoffversorgung des Fötus – scheint die Supplementierung viel zu hoch: In der Untersuchungsgruppe nahmen rund zwei Drittel Eisenpräparate ein, dabei litt nur etwa ein Drittel an einem Eisenmangel. „Dieser unkritische Umgang mit Eisenpräparaten ist nicht nur unsinnig, sondern könnte dem Ungeborenen wegen der teilweise sehr hohen Dosen sogar schaden. Leider gibt es hierzu noch keine aussagekräftigen Studien“, sagt Prof. Hauner. Außerdem zeigte sich, dass drei Viertel der befragten Schwangeren Magnesium substituierten und dass über 40 Prozent Omega3-Fettsäuren ein-

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

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

nahmen. Beides ist nach dem derzeitigen Stand der Forschung überflüssig bzw. wenig belegt - Magnesium wird nur in begründeten Einzelfällen vom Arzt empfohlen, Omega3-Fettsäuren tragen vielleicht zur Entwicklung kognitiver Fähigkeiten bei.

„In Anbetracht der unklaren Forschungslage zu Nebenwirkungen von überdosierten Supplementen gilt in der Schwangerschaft bei bestimmten Nahrungsergänzungsmitteln womöglich: weniger ist mehr“, fasst Hauner die Ergebnisse zusammen. „Folsäure und Jod sollten Frauen mit Kinderwunsch jedoch unbedingt in der empfohlenen Dosis ergänzen.“ Aufgrund der Befragungsergebnisse sollten in Zukunft vertiefende Studien nicht nur zum Nutzen sondern auch zu den Risiken von Supplementen in der Schwangerschaft gemacht werden, fordert der TUM-Ernährungsmediziner.

Kontakt:

Prof. Dr. Hans Hauner

Lehrstuhl für Ernährungsmedizin - Technische Universität München

Gregor-Mendel-Str. 2, 85354 Freising

Tel.: 08161 / 71-2001, E-Mail: hauner@wzw.tum.de

Informationen zu Dioxinen

BfR bietet „Fragen und Antworten zu Dioxinen in Lebensmitteln“

Bei eigenbetrieblichen Kontrollen eines Mischfutterherstellers in Schleswig-Holstein wurde eine Verunreinigung von pflanzlichem Futterfett mit Dioxinen festgestellt. Offensichtlich waren technische Fettsäuren in pflanzliche Futterfette eingemischt worden. Verschiedene Geflügel- und Schweinemastbetriebe, Legehennen-Betriebe sowie Milcherzeugerbetriebe haben Futtermittel mit den verunreinigten Fetten bezogen und verfüttert. Die Überwachungsbehörden der Bundesländer haben aus betroffenen Betrieben Proben von Fleisch, Eiern und Milch auf ihren Dioxingehalt untersucht. Die derzeit ermittelten Dioxingehalte für Fleisch und Eier liegen bei einigen Proben über dem in der Europäischen Union festgelegten Höchstgehalt. Sie stellen jedoch keine unmittelbare Gesundheitsgefahr für Verbraucher dar. Aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes sollte allerdings die Belastung mit Dioxinen so weit wie möglich minimiert werden. Eine Überschreitung des Höchstgehaltes für Lebensmittel ist verboten. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat Fragen und Antworten zu Dioxinen,

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

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

gesundheitlichen Risiken und den Höchstgehalten in Lebensmitteln zusammengestellt. Informationen unter <http://www.bfr.bund.de/cd/53704>

edi2011 – Ernährung und Nervensystem

ernährung, diätetik, infusionstherapie vom 25. – 26. Februar 2011 in Berlin

Am 25. und 26. Februar 2011 findet in Berlin die interdisziplinäre Fortbildungsveranstaltung edi2011 – ernährung, diätetik, infusionstherapie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) statt. Dieses Jahr hat der Kongress das Hauptthema „Ernährung und Nervensystem“. Unter diesem Motto werden Vorträge zur Regulation von Appetit und Sättigung, zur Wechselbeziehung zwischen Ernährung und Psyche oder zur Entstehung und Entwicklung der neurogenen Kachexie (extreme, krankhafte Abmagerung) gehalten. Ebenso beleuchtet der Kongress Ernährungsinterventionen in verschiedenen klinischen Situationen: Schlaganfall, Chorea Huntington, Amyotrophe Lateralsklerose, Multiple Sklerose, Morbus Parkinson und Demenz. Dabei werden auch erste Ergebnisse der neuen DGEM-Leitlinie „Neurologie“ präsentiert. Weitere Informationen und Anmeldung unter

http://www.dgem.de/material/pdfs/edi2011_Hauptprogramm.pdf und
<http://www.dgem.de/veranst.htm>

Alt – Jung – Dick – Dünn

Ernährung 2011 – 10. Dreiländertagung in Graz 26.-28. Mai 2011

Bereits der ärztliche Urvater, Hippokrates (460-375 v. Chr.) weist auf die Bedeutung der Ernährung im Rahmen von Erkrankungen hin: „Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein“. Ziel moderner interdisziplinäre Betreuungskonzepte für unterschiedlichste Patientengruppen und Erkrankungen muss es sein, diese über 2.000 Jahre alte Erkenntnis in das Wissen, die Kulturkreise und das medizinisch-pflegerische Umfeld dieses Jahrhunderts einzugliedern. Auf der 10. Dreiländertagung vom 26. bis 28. Mai 2011 in Graz, organisiert von der Österreichische Gesellschaft für Klinische Ernährung (AKE) in Zusammenarbeit mit den Fachgesellschaften DGEM (Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin) und

NEWSLETTER

Februar 2011

Seite 8

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

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

GESKES (Gesellschaft für Klinische Ernährung Schweiz), stehen folgende Themen u.a. im Mittelpunkt

- Das dicke Kind
- Der alte Mensch
- Wer braucht schon Fettgewebe?
- Zum Hungern geboren?
- Aus dick mach dünn
- Das Blutzuckerdesaster
- Das Hirn als metabolisches Organ
- Psyche, Stress und Essverhalten
- Bariatrische Chirurgie: die ultimative Lösung?
- Lebensmittel vs. Nahrungsergänzungsmittel

Weitere Informationen unter:

http://www.dgem.de/material/pdfs/Vorprogramm_Ernaehrung%202011_Web.pdf

Veranstaltungen

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

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

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