

NEWSLETTER 4 | 2014

Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin e.V.



- + **DGEM Leitlinie parenterale Ernährung in der Kinder- und Jugendmedizin**
Sehr unterschiedliche Bedürfnisse sind zu berücksichtigen
- + **Rapsöl verbessert im Vergleich zu Olivenöl die Cholesterin- und Leberwerte übergewichtiger Männer**
- + **Veranstaltungen**

DGEM Leitlinie parenterale Ernährung in der Kinder- und Jugendmedizin

Sehr unterschiedliche Bedürfnisse sind zu berücksichtigen

Eine der neu herausgegebenen DGEM Leitlinien für klinische Ernährung (enteral und parenteral) beschäftigt sich mit der „Parenteralen Ernährung in der Kinder- und Jugendmedizin“. Sie thematisiert, dass die angemessene parenterale Ernährung von Säuglingen, Kleinkindern, Kindern und Jugendlichen in der Pädiatrie eine besondere Herausforderung darstellt. Für diese sehr unterschiedliche Patientengruppe, die von extrem unreifen Frühgeborenen bis hin zu Jugendlichen mit einem Körpergewicht von mehr als 100 Kilogramm reicht, gibt es sehr unterschiedliche Substratbedarfe. Ebenso sind alters- und reifeabhängige Veränderungen des Stoffwechsels sowie des Flüssigkeits- und Nährstoffbedarfs zu berücksichtigen. Auch die klinische Situation, in der eine Parenterale Ernährung (PE) eingesetzt wird, spielt eine wesentliche Rolle.

Das Vorgehen bei der Gabe von PE bei Kinder und Jugendlichen unterscheidet sich ganz erheblich von der PE-Praxis bei erwachsenen Patienten. So ist z.B. der Flüssigkeits-, Nährstoff- und Energiebedarf von Früh- und Neugeborenen pro Kilogramm Körpergewicht weitaus höher als bei älteren pädiatrischen und erwachsenen Patienten. In der Regel benötigen alle Frühgeborenen und alle kranken Reifgeborenen während der Phase des allmählichen Aufbaus der oralen und enteralen Nahrungszufuhr eine vollständige oder partielle PE. Die Zufuhrmengen der PE bei Neugeborenen dürfen nicht geschätzt, sondern müssen berechnet werden. Der Anteil der PE sollte Nebenwirkungen minimieren. Sie sollte sobald wie möglich durch die Gabe von enteraler Ernährung vermindert und schließlich komplett durch enterale Ernährung abgelöst werden. Eine unangemessene

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
©2014 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
04/2014
Seite 2

Substratzufuhr im frühen Säuglingsalter kann langfristig nachteilige Auswirkungen auf das Krankheitsrisiko im späteren Lebensalter haben. Die Erkrankungen können sozusagen „metabolisch programmiert“ werden. Wenn bei älteren Kindern und Jugendlichen die enterale Energie- und Nährstoffzufuhr nicht bedarfsgerecht möglich ist, sollte abhängig von Ernährungszustand und klinischen Umständen spätestens innerhalb von sieben Tagen eine partielle oder totale PE erwogen werden.

Die Leitlinie gibt Empfehlungen unter anderem zu den Fragen:

- Wann ist eine PE bei Neugeborenen, wann bei älteren Kindern und Jugendlichen sinnvoll?
- Wie hoch ist die empfohlene Kohlenhydratzufuhr?
- Spezifische Aspekte des Aminosäurebedarfs.
- Wie sollten die Patienten mit Vitaminen und Spurenelementen supplementiert werden?

Die gesamte DGEM Leitlinie ist unter

http://dgem.de/material/pdfs/LL13_Kinder_Jugend.pdf einsehbar.

Kontakt:

DGEM e. V. Info- und Geschäftsstelle
Olivaer Platz 7, 10707 Berlin
Tel. 030/31 98 31 5006
infostelle@dgem.de
www.dgem.de

Rapsöl verbessert im Vergleich zu Olivenöl die Cholesterin- und Leberwerte übergewichtiger Männer

Wie eine Pilotstudie unter Leitung des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung (DIfE) nun zeigt, verbessert der tägliche Konsum von 50 Gramm Rapsöl im Vergleich zu Olivenöl in einem Untersuchungszeitraum von vier Wochen den Cholesterinspiegel sowie die Leberwerte übergewichtiger Männer. Zudem fand das Team um die Mediziner Michael Kruse und Andreas F. H. Pfeiffer vom DIfE Hinweise darauf, dass die Aufnahme von Rapsöl zwar kurzfristig die Produktion von entzündungsfördernden Botenstoffen im Unterhautfettgewebe stimuliert,

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
04/2014
Seite 3

jedoch langfristig chronischen Entzündungsreaktionen entgegenwirkt. Weitere Studien mit weitaus größeren Probandenzahlen sind jedoch notwendig, um die beobachteten Effekte genauer zu untersuchen. Die Pflanzenöle wurden anstelle anderer Fette im Rahmen einer ausgewogenen Kostzusammenstellung gegeben. Die Ergebnisse sind in der Fachzeitschrift *Molecular Nutrition and Food Research* (M. Kruse et al.: 2014; DOI 10.1002/mnfr.201400446) veröffentlicht. An der Pilotstudie waren auch Forscher der Universität Hamburg sowie der Friedrich-Schiller-Universität Jena beteiligt.

Zahlreiche Untersuchungen weisen darauf hin, dass Übergewicht (Adipositas) mit chronischen Entzündungen einhergeht, die das Risiko für einen Herzinfarkt oder Schlaganfall erhöhen. Ebenso leiden übergewichtige Menschen häufig unter Fettstoffwechselstörungen, Bluthochdruck und einer Leberverfettung, die zum Beispiel einem Typ-2-Diabetes oder einer schweren Herz-Kreislauf-Erkrankung vorangehen. Verschiedene Studien lassen dabei annehmen, dass ein hoher Verzehr von Olivenöl, wie er im Rahmen einer mediterranen Ernährung üblich ist, diesen Krankheiten vorbeugen kann.

„Da Nordeuropäer Olivenöl nicht in dem hohen Maße verwenden wie Südeuropäer, wollten wir untersuchen, ob sich heimisches Rapsöl als Alternative anbietet, da es besonders reich an einfach- aber auch mehrfach ungesättigten Fettsäuren ist. Bisher fehlen Ernährungsstudien, welche die Wirkung beider Öle direkt miteinander vergleichen“, sagt Erstautor Michael Kruse. In der Studie habe man gesehen, dass der Quotient gesamt Cholesterin/HDL Cholesterin (als Marker für die Abschätzung des Risikos für eine koronare Herzerkrankung) in beiden Gruppen (Olivenöl und Rapsöl) nach der Ernährungsintervention reduziert werden konnte. Eine Signifikanz konnte nur für die Olivenölgruppe erreicht werden. Ein niedriger Quotient ist wünschenswert.

An der Pilotstudie nahmen 18 übergewichtige Männer* im Alter zwischen 39 und 63 Jahren teil, welche die Mediziner nach dem Zufallsprinzip in zwei gleichgroße Gruppen aufteilten. Die Studienteilnehmer erhielten für vier

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

04/2014

Seite 4

Wochen zu einer ausgewogenen Kost entweder täglich 50 g raffiniertes Rapsöl oder kaltgepresstes Olivenöl (extra virgin), wobei beide Öle in etwa den gleichen Gehalt an Vitamin E und Polyphenolen** aufwiesen. Die Öle wurden zum Beispiel in Form von Salatsaucen oder Pesto in den Speiseplan eingefügt.

Nach der vierwöchigen Diätphase hatten die Teilnehmer wie beabsichtigt weder ab- noch zugenommen. Im Vergleich zur Olivenölgruppe senkte sich der LDL-Cholesterinspiegel der Männer, die Rapsöl verzehrten, um etwa 0,45 mmol/L. Ebenso verbesserten sich ihre Leberwerte. Zum Beispiel verminderte sich der Wert für das Enzym Aspartat-Aminotransferase um 18 Prozent. Im Nüchternzustand produzierte das Unterhautfettgewebe dieser Männer zudem deutlich weniger entzündungsförderndes Interleukin-6, wobei allerdings der Verzehr einer Testmahlzeit vorübergehend die Synthese dieses Botenstoffs stimulierte.

„Dauerhaft erhöhte Interleukin-6-Spiegel, die oft bei Übergewicht zu beobachten sind, stehen im Verdacht, eine Insulinunempfindlichkeit der Körperzellen und Typ-2-Diabetes zu fördern“, erklärt Kruse. „Deshalb ist es gut, wenn das Fettgewebe nach der vierwöchigen Diätphase deutlich weniger dieses Botenstoffs synthetisierte als vorher.“

Gesamte Pressemitteilung unter
<http://www.dife.de/presse/pressemitteilungen/?id=1287>

Hintergrundinformation:

* Der Body-Mass-Index (BMI) ist eine Maßzahl für die Bewertung des Körpergewichts eines Menschen in Relation zu seiner Körpergröße. Er berechnet sich, indem man das Körpergewicht (gemessen in Kilogramm) durch das Quadrat der Körperlänge (gemessen in Meter) teilt [kg/m^2]. Die Teilnehmer der Pilotstudie wiesen einen BMI zwischen 27 und 35 auf. Eine Person mit einem BMI über 25 gilt als übergewichtig, eine mit einem BMI über 30 als adipös (fettsüchtig).

** Polyphenole sind aromatische Verbindungen, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gezählt werden. Viele Polyphenole gelten als gesundheitsfördernd.

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.

Veranstaltungen

24. Bochumer Fortbildungsveranstaltung „Der Darm im Fokus – Von Mikroben und Menschen“

Datum: 17.01.2015
Zeit: 8:00 - 12:45 Uhr

Tagungsort: Aesculap Akademie GmbH
Gesundheitscampus 11-13
44801 Bochum

Namhafte Experten mit jahrelanger Praxiserfahrung referieren zu Themen wie Darmflora 2.0, Mikrobiom und Psyche, Stuhltransplantation, Diagnostik bei intestinaler Nahrungsunverträglichkeiten und Therapie bei chronischem Darmversagen.

Detaillierte Informationen unter:

http://dgem.de/material/pdfs/Einladung%20Bochum%202015_FINAL.pdf

Anmeldung zur Veranstaltung unter:

http://dgem.de/anmeldung/Anmeldung_Bochum2015.htm

19. Leipziger Fortbildungsveranstaltung Ethische Herausforderungen für die Ernährungsmedizin

Datum: 06. - 07.02.2015
Tagungsort: Schloss Machern
Schlossplatz 1
04827 Machern bei Leipzig

Die Fortbildung bietet ein umfassendes Programm mit folgenden Themenschwerpunkten:

- Priorisierung als Herausforderung für das Gesundheitssystem
- Bedeutung und Möglichkeiten von Ethik-Komitees im klinischen Alltag
- Umgang mit Patientenverfügungen
- Sterbehilfe
- Hidden Hunger
- Mangelernährung nach bariatrischer Chirurgie
- Perkutane Endoskopische Gastrostomie beim alten Menschen und drohender Pflegenotstand

Detaillierte Informationen unter:

[DGEM_4_2014_Layout.docx](http://dgem.de/material/pdfs/Einladung%20Machern%202015_FINAL.pdf)

http://dgem.de/material/pdfs/Einladung%20Machern%202015_FINAL.pdf

Anmeldung zur Veranstaltung unter:

http://dgem.de/anmeldung/Anmeldung_Machern2015.htm

NEWSLETTER

04/2014

Seite 5

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.

Nutrition 2015: Ernährung – Quelle des Lebens

14. Dreiländertagung der medizinischen Fachgesellschaften AKE,
DGEM und GESKES in Bregenz

Datum: 28.-30. Mai 2015

Veranstaltungsort: Festspielhaus Bregenz

Die Fachtagung steht unter dem Motto „Ernährung – Quelle des Lebens“.
Die Themen sind u.a.:

- Malnutrition im Ernährungsscreening | Körperzusammensetzung und Screening
- Intoleranzen und Allergien
- Wasser und Hydratation
- Ernährungsschulung
- Das Mikrobiom | Stuhltransplantation | Probiotika | Gastrointestinaltrakt und Ernährung
- Fetale Programmierung | Adipositas im Kindesalter | Bariatrische Chirurgie im Kindesalter
- Ernährung und Leber
- Fischöl | Selen | Antioxidantien | Glutamin
- Ernährung im Alter in verschiedenen Lebenssituationen

Detaillierte Informationen unter:

<http://ake-nutrition.at/NUTRITION-2015.518.0.html>

http://ake-nutrition.at/uploads/media/e2015_einladung_web_02.pdf

Anmeldung zur Veranstaltung unter:

<http://www.nutrition-congress.org/content/anmeldung>

NEWSLETTER

04/2014

Seite 6

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