

04/2017 | 01. März

## **Ernährungs- und Lebensmittelforschung und ihre gesellschaftlichen Herausforderungen**

### **54. Wissenschaftlicher DGE-Kongress in Kiel**

(dge) Zahlreiche interdisziplinäre Forschungsprojekte im Bereich der Ernährungs- und Lebensmittelforschung in Deutschland und Europa sind in den letzten Jahren erheblich durch Drittmittel gefördert worden. Der diesjährige wissenschaftliche Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) vom 1.-3. März 2017 an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel (CAU) stellt daher die kritische Frage: „Ernährungs- und Lebensmittelforschung – werden wir den gesellschaftlichen Herausforderungen gerecht?“ Die wissenschaftliche Leitung des Kongresses, den die DGE in Kooperation mit dem Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde an der Universität Kiel durchführt, haben CAU-Vizepräsidentin Prof. Dr. Karin Schwarz und ihre Kollegen Prof. Dr. Manfred J. Müller und Prof. Dr. Gerald Rimbach inne. „An die Ernährungs- und Lebensmittelforschung ist stets eine große gesellschaftliche Herausforderung geknüpft. Gerade in unseren öffentlich geförderten und fachübergreifenden Forschungsverbänden müssen wir sicherstellen, dass unsere Arbeit den Kampf gegen weit verbreitete gesundheitliche Probleme wie zum Beispiel Fettleibigkeit oder Diabetes tatsächlich voranbringt“, brachte Schwarz das übergreifende Thema der Tagung auf den Punkt.

In einem Symposium stellen sich die vier 2015 initiierten und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Kompetenzcluster DietBB, enable, NutriAct und nutriCARD vor. Diese Cluster greifen das Leitthema des Kongresses auf und diskutieren unter anderem, ob und wie die Verbundprojekte zur Lösung der heute dringlichen Ernährungs- und Gesundheitsprobleme in unserer Gesellschaft beitragen können.

Insgesamt stellen Nachwuchswissenschaftler an den 2 ½ Kongresstagen in über 170 Posterpräsentationen aktuelle Forschungsergebnisse aus den Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften sowie verwandter Disziplinen vor. Minisymposien der DGE-Fachgruppen, zur Nationalen Verzehrsstudie und zum Nationalen Ernährungsmonitoring sowie eines zum EFSA-Focal Point ergänzen das Kongressprogramm. Themen sind die gesundheitliche Wirkung von Heißgetränken, verbraucherorientierte Forschung zu Milch- und Fischerzeugnissen, Kita- und Schulverpflegung und Nutrigenomics. Für die drei Plenarvorträge konnten mit Prof. Dr. Philip Calder, Universität Southampton, Prof. Dr. John Blundell, Universität Leeds und Prof. Dr. Marina Heionen,

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V. (DGE)**Godesberger Allee 18  
53175 BonnTel.: 0228 3776-600  
Fax: 0228 3776-800E-Mail: [webmaster@dge.de](mailto:webmaster@dge.de)  
Internet: [www.dge.de](http://www.dge.de)Nachdruck honorarfrei,  
Quellenangabe (DGE)  
erwünscht.

Belegexemplar erbeten.

Universität Helsinki. international angesehene Wissenschaftler gewonnen werden. Sie stellen ihre aktuellen Forschungsergebnisse zum Potenzial von fettem Fisch und n-3 Fettsäuren, zur Appetitkontrolle sowie aktuelle Stellungnahmen der EFSA zu gesundheitsbezogenen Angaben vor.

2 778 Zeichen (mit Leerzeichen)

Welches Potenzial haben fetter Fisch und n-3 Fettsäuren?

Mit den „Potential health benefits of marine food with a special emphasis on fatty fish and omega-3 fatty acids“. beschäftigt sich Prof. Dr. Philip Calder, Ernährungswissenschaftler an der Medizinischen Fakultät der Universität Southampton, im ersten Plenarvortrag. Zahlreiche prospektive Kohortenstudien zeigen einen inversen Zusammenhang zwischen dem Fischverzehr und dem Risiko diverser chronischer Krankheiten, einschließlich koronarer Herzkrankheiten, zerebrovaskulären Krankheiten und einigen Krebsarten. Die gesundheitsfördernden Effekte werden insbesondere auf die v. a. in fetten Seefischen enthaltenen langkettigen n-3 Fettsäuren Eicosapentaensäure (EPA) und Docosahexaensäure (DHA) zurückgeführt. Eine erhöhte Aufnahme von EPA und DHA wirkt sich positiv auf eine Reihe von Risikofaktoren für kardiovaskuläre Krankheiten wie Blutdruck, Thrombozytenreaktivität und Thrombose, Gefäßfunktionen sowie Entzündung aus und ist mit einem reduzierten Risiko für kardiovaskuläre Morbidität und Mortalität verbunden. Somit spielen diese Fettsäuren eine Schlüsselrolle in der Prävention und Verzögerung des Fortschreitens von Herz-Kreislauf-Krankheiten. EPA und DHA werden auch bei rheumatoider Arthritis und entzündlichen Darmkrankheiten erfolgreich eingesetzt. Einige neuere Studien zeigen, dass EPA und DHA in der Krebstherapie die Wirksamkeit bestimmter Chemotherapeutika verbessern können.

Woher kommt der Antrieb zum Essen?

Prof. Dr. John Blundell, Fakultät für Medizin und Gesundheit der Universität Leeds, thematisiert in seinem Vortrag „The Biology of Appetite Control: Body Composition, Resting Metabolism and the Drive to eat“ die Mechanismen der Appetitsteuerung. So konnten die Forschungsergebnisse des renommierten Psychobiologen zeigen, dass nicht nur das Fettgewebe, sondern auch die fettfreie Masse (reines Muskelgewebe) ein entscheidender Auslöser für Appetit und Hunger ist. Das erklärt, warum Fettleibige starken Appetit und auch dann noch Hunger verspüren, wenn sie ausreichend essen. Adipöse Menschen haben nicht nur mehr Fettmasse als Normalgewichtige, sondern auch mehr fettfreie Masse und damit einen höheren Grundumsatz. Seine Theorie unterstreicht, dass die Energieaufnahme durch biologische, psychologische und ernährungsbedingte Variablen beeinflusst wird. Blundell geht davon aus, dass sich dieses Wissen auf das gesellschaftliche Verständnis von Fettleibigkeit auswirken kann.

## EFSA-Stellungnahmen zu gesundheitsbezogenen Angaben

Prof. Dr. Marina Heinonen vom Fachbereich für Lebensmittel- und Umweltwissenschaften an der Universität Helsinki erläutert aktuelle Stellungnahmen der European Food Safety Authority (EFSA) zu gesundheitsbezogenen Angaben. Die Wissenschaftlerin ist Mitglied im Panel für diätetische Produkte, Ernährung und Allergien (NDA) der EFSA, durch das die wissenschaftliche Prüfung der gesundheitsbezogenen Angaben erfolgt. Sie berichtet, dass von 2310 gesundheitsbezogenen Angaben im EU-Register nach wissenschaftlicher Bewertung 259 Angaben zur Verwendung bei der Vermarktung von Lebensmitteln mit gesundheitsbezogenen Angaben zugelassen worden sind. In ihrem Vortrag beschreibt Heinonen die einzelnen Schritte des Zulassungsverfahrens und nennt Beispiele für zugelassene gesundheitsbezogene Angaben und solche, die abgelehnt wurden. Gesundheitsbezogene Angaben zu kognitiven Funktionen einschließlich der Gedächtnisfunktion oder Lesefähigkeit, zur Aufrechterhaltung des Blutdrucks oder – abgesehen von Vitaminen – antioxidativen Funktionen konnten nicht akzeptiert werden.

6 357 Zeichen (mit Leerzeichen)

**Kontakt**

---

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Silke Restemeyer  
Tel.: 0228 3776-640 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: [restemeyer@dge.de](mailto:restemeyer@dge.de)  
DGE-Presseinfos im Internet: [www.dge.de](http://www.dge.de)