

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Neonicotinoid-Ersatzstoff ebenso bienenschädlich?

Die EU hat im Frühjahr die Verwendung von drei bienenschädlichen Neonicotinoiden im Außenbereich verboten. Insektizide mit dem Wirkstoff Sulfoxaflor galten seither als geeignete Alternative in der Landwirtschaft und sind in China, Kanada und Australien bereits zugelassen. Forscher setzten in einer Studie nun 25 Hummelvölker zwei Wochen lang dem Wirkstoff in realistischen Konzentrationen aus. Schon nach zwei bis drei Wochen ging der Nachwuchs im Vergleich zu unbehandelten Kolonien um 54 % zurück. Der Einsatz des Ersatzstoffes könnte somit ähnliche Langzeitfolgen für die Bienen haben wie die verbotenen Neonicotinoide. Der Wirkstoff Sulfoxaflor ist auf EU-Ebene zugelassen, die Insektizide selbst müssen von den einzelnen Ländern genehmigt werden.

<https://science.orf.at/stories/2930394/>

Neue natürliche Süßstoffe?

Forscher entdeckten in China zwei Pflanzen (*Myriopteris extensum* und *Derris eriocarpa*), die mehrere Verbindungen mit extrem hoher Süßkraft enthielten. Die Süßkraft der einzelnen Verbindungen überstieg die von Saccharose teilweise um das 25- bis 400-fache. Die Forschungsergebnisse sollen zur Entwicklung neuer natürlicher Süßstoffe beitragen.

<https://www.foodnavigator.com/Article/2018/08/13/New-natural-sweeteners-found-Wild-plants-in-Yunnan-sweeter-than-sucrose-by-at-least-25-times>

Listeriose – selten, aber gefährlich

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat ein Merkblatt „Schutz vor Lebensmittelinfektionen mit Listerien“ erstellt. Demnach sollten ältere Menschen, Schwangere und in ihrer Immunabwehr stark geschwächte Personen darauf achten, dass leicht verderbliche Lebensmittel, die vor dem Verzehr nicht mehr erhitzt werden, rasch verzehrt werden. Die Zubereitung sollte unter hygienischen Bedingungen aus frischen Zutaten erfolgen. Das gilt vor allem für frisch gepresste Säfte und Smoothies, Sandwiches und belegte Brote sowie Backwaren, deren Füllungen nicht mitgebacken wurden. Auch bei frischem Obst und Gemüse, Blattsalaten und frischen Kräutern rät das BfR zu zeitnahe Verzehr. Leicht verderbliche Lebensmittel in Fertigpackungen sollten nur in kleinen Mengen und lange vor Ablauf der Mindesthaltbarkeit gekauft, ausreichend gekühlt und innerhalb von zwei bis drei Tagen konsumiert werden. Weiters empfiehlt das BfR den Risikogruppen, auf jene Lebensmittel, in denen am häufigsten Listerien nachgewiesen werden, grundsätzlich zu verzichten, es sei denn, sie wurden unmittelbar vor dem Verzehr auf mindestens 70 °C Kerntemperatur erhitzt.

<https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-schutz-vor-lebensmittelinfektionen-mit-listerien.pdf>

Macht Frühstück schlank?

Etwa jeder dritte bis vierte Österreicher bzw. Deutsche verzichtet – mit Ausnahme einer Tasse Kaffee – auf das Frühstück. Immer mehr neue Studien liefern jedoch Hinweise auf einen vorteilhaften Einfluss der frühen Mahlzeit auf die Gewichtsregulierung. US-Forscher haben sieben Jahre lang die Essgewohnheiten von über 50.000 Studienteilnehmern erhoben. Am deutlichsten konnten jene Probanden ihr Gewicht reduzieren, die die meisten Kalorien beim Frühstück zu sich nahmen. Wer die größte Mahlzeit zu Mittag aß, hielt sein Gewicht, wer am Abend am üppigsten speiste, nahm deutlich zu. Mögliche Ursache könnte eine effektivere Verdauung am Beginn des Tages sein, da die Bauchspeicheldrüse scheinbar morgens mehr Insulin ausschüttet als am Abend. Zu ähnlichen Ergebnissen kamen auch kleinere Studien aus Israel und Großbritannien, obwohl die Probanden durch das üppige Frühstück oft mehr Gesamtkalorien zu sich nahmen als die Frühstücksverweigerer. Laut den Forschern bewegte sich die Frühstücksgruppe jedoch auch mehr und wies einen stabileren Glukosespiegel während des restlichen Tages auf. Es fehlt noch die Evidenz, ob, wann, wie viel und was wir frühstücken sollen. Chronobiologen gehen aber davon aus, dass jedes Organ zu einer bestimmten Zeit am effektivsten arbeitet. Es könnte also eine wichtige Rolle spielen, wann wir essen, statt was wir essen.

<https://derstandard.at/2000088739895/Warum-wir-fruehstuecken-sollten>

Ö, Schweden: TK-Erdbeeren Ursache für Hepatitis-A-Fälle

In den letzten Monaten wurden 20 Hepatitis-A-Fälle in Schweden und 14 in Österreich registriert. Durch genetische Sequenzierung konnte nachgewiesen werden, dass die Erregerviren in beiden Ländern ident waren. Als Infektionsquelle wurde kontaminiertes Wasser einer Erdbeerplantage in Polen identifiziert. Über einen österreichischen Großhändler gelangten die Erdbeeren tiefgekühlt an 13 weitere Großhändler, zwei

Spitalsküchen in Österreich, zwei Großhändler in der Slowakei und einen Speiseeisproduzenten in Italien. 90 österreichische Lokale konnten als Käufer der Ware ausgemacht werden, sechs davon wurden mit acht Erkrankungsfällen in Verbindung gebracht. Acht Fälle konnte auf Erdbeereis zurückgeführt werden. Hepatitis-A ist eine meist selbst ausheilende "Gelbsucht" und wird häufig über kontaminiertes Wasser, das mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen ist, übertragen. Nach Erhitzung sind sie sicher.

<https://derstandard.at/2000089511093/Mit-Hepatitis-A-infiziert-Von-Tiefkuehlerdbeeren-aus-Polen>

UV-bestrahlte Mehlwürmer als Vitamin D-Quelle?

Immer häufiger finden essbare Insekten als Fleischalternative und Eiweißquelle Platz in den heimischen Supermarktregalen. Forscher haben nun Mehlwürmer UV-Strahlung ausgesetzt und sie dadurch mit Vitamin D angereichert. Der Vitamin D-Gehalt entsprach danach etwa jenem von Lachs, Makrelen oder Thunfisch.

<https://www.bzfe.de/inhalt/mehlwuermer-ans-licht-33049.html>