

Ernährung im Rampenlicht



Journalisten durch Klimawandel und Antibiotikaresistenzen beunruhigt

Im Rahmen des „Risikobarometers JournalistInnen“ wurde die Einschätzung von Risiken im Bereich Gesundheit, Lebensmittelsicherheit und Ernährung von Journalisten in Österreich ermittelt. Im Bereich Gesundheit beunruhigten die Journalisten vor allem der Klimawandel und Umweltverschmutzung, Antibiotikaresistenzen und Wetterextreme. Hinsichtlich Lebensmittelsicherheit beunruhigten die Journalisten Antibiotikarückstände, Mikroplastik und Pflanzenschutzmittel. Fehl- und Überernährung und der Zuckergehalt in Lebensmitteln sorgten im Bereich der Ernährungsrisiken für Beunruhigung.

https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/risikobarometer-journalistinnen/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all

Mehr Glyphosat in der Nahrungskette?

In den Hauptanbaugebieten für Soja, den USA, Brasilien und Argentinien, werden mittlerweile größtenteils genmodifizierte glyphosat-resistente Sorten angepflanzt. So kann Glyphosat gegen Unkraut gesprüht werden, ohne die Sojapflanze zu schädigen. Das hat laut Forschern immer größere Rückstandsmengen des Herbizids in Pflanzen und Lebensmitteln zur Folge. Sojabohnen spielen in der Ernährung eine immer größere Rolle, einerseits für Menschen, die sich vorwiegend pflanzlich ernähren, und durch die weltweite Verwendung als Viehfutter. Laut Statistiken sind in Brasilien und Argentinien von 1996 bis 2014 nicht nur die eingesetzten Glyphosatzmengen enorm gestiegen (meist doppelt so hoch wie empfohlen), sondern auch die Häufigkeit der Anwendungen (von zwei auf mehr als vier Mal pro Saison). Bei einer relativ späten Ausbringung des Herbizids

erhöhen sich die Rückstandsmengen in der Ernte etwa um das Zehnfache. Die Forscher fordern daher eine Einschätzung des Gesundheitsrisikos unter realistischen Bedingungen.

<https://www.foodnavigator.com/Article/2020/01/16/Much-higher-herbicide-residues-found-in-glyphosate-resistant-soybeans-Glyphosate-should-not-be-in-the-food-chain>

Windbeutel: Kinder-Bio-Ketchup als Werbelüge des Jahres

Eine speziell für Kinder beworbene Bio-Tomatensauce enthält laut Foodwatch mit 20 g pro Portion mehr als doppelt so viel Zucker wie die meisten vergleichbaren Produkte für Erwachsene. Bei der Wahl zur dreitesten Werbelüge des Jahres stimmten mehr als die Hälfte der knapp 70.000 Verbraucher für dieses Kinder-Ketchup. Der Produzent verweist auf den Einsatz von Apfeldicksaft (8 %) anstatt zugesetzten Kristallzuckers und auf natürlich vorkommenden Zucker aus Tomaten, Karotten und Zwiebel. Apfeldicksaft ist laut Experten sowie nach Ansicht der WHO aber als freier bzw. zugesetzter Zucker zu werten. Auf Platz zwei der Werbelügen landete ein Joghurt-Drink, dessen gesundheitlicher Effekt nicht wissenschaftlich belegt sei, der dritte Platz ging an einen Karottensaft für Babys, der neu verpackt fast doppelt so teuer ist wie zuvor.

<https://help.orf.at/stories/2995304/>

High-Protein-Diät nicht für jeden geeignet

Proteinreiche Ernährung wird oft als förderlich für Muskelaufbau oder Gewichtsabnahme beworben und dementsprechend groß ist mittlerweile auch das Sortiment an Lebensmitteln, die mit einer Extraportion Eiweiß angereichert werden. Eine niederländische Studie liefert nun aber Hinweise für nachteilige Wirkungen auf die Nieren bei Menschen mit Herzerkrankungen, Diabetes und Übergewicht. Es wurde die Proteinaufnahme von über 2.000 Personen im Alter zwischen 60 und 80 Jahren nach einem Herzinfarkt und folglich einer erhöhten Anfälligkeit für Nierenerkrankungen erhoben. Nach 41 Monaten war die Nierenfunktion bei Patienten mit 1,2 g Protein pro Kilogramm Körpergewicht doppelt so schlecht wie bei jenen mit 0,8 g. Man vermutet eine Schädigung der kleinen Blutgefäße der Nierenkörperchen durch zu hohe Eiweißmengen.

<https://www.bzfe.de/inhalt/eiweissdiaet-34826.html>

Burgenländischer Indoor-Wasabi aus der Pflanzenfabrik?

Die FH Burgenland, das Austrian Institute of Technology (AIT) und das Unternehmen PhytonIQ arbeiten aktuell an der Entwicklung von Indoor-Pflanzenfabriken. Sensoren, Computer-Algorithmen und Roboter sollen

für optimale Wachstumsbedingungen und Kontrolle sorgen. Die ersten Tests sollen bereits im Jänner starten. Durch den Klimawandel drohen immer mehr Anbaugelände verloren zu gehen, die Anzahl der Menschen wird weltweit aber weiter steigen. Für die Ernährungssicherung der Weltbevölkerung könnten derartige Pflanzenfabriken mit „Vertical Farming“ ein Lösungsansatz sein. Derzeit will man sie aber vorwiegend für den Anbau von Produkten wie z.B. Wasabi einsetzen, die ansonsten von weit her importiert werden und viele Emissionen verursachen.

<https://www.diepresse.com/5738395/mit-pflanzenfabriken-dem-klimawandel-begegnen>

Quecksilber: Keine Beanstandungen bei Thunfisch

Im Rahmen einer Schwerpunktaktion wurden 71 Thunfischerzeugnisse mikrobiologisch und auf ihren Gehalt an Kontaminanten, insbesondere Quecksilber und Methylquecksilber, analysiert. Raubfische und Meeresfrüchte gelten als wichtigste Quellen für die Aufnahme von Quecksilber, das für mögliche Schädigungen im Bereich des Zentralnervensystems als hauptverantwortlich gilt. Es wurde keine Probe beanstandet. Blei und Cadmium wurden in toxikologisch unbedenklichen Mengen gefunden und auch die Histamingehalte entsprachen den Vorgaben.

https://www.ages.at/wissen-aktuell/publikationen/mikrobiologie-und-kontaminanten-in-thunfischerzeugnissen/?tx_ageswissenaktuellseite_pi1%5Bcategory%5D=all