

Ernährung im Rampenlicht

PRESSE



Ernährungstrends 2022: Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit

Nutrition Hub hat im Herbst 2021 zusammen mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) über 100 Ernährungsexpertinnen und -experten unterschiedlichster Fachbereiche zu aktuellen Entwicklungen im Ernährungssektor befragt.

Das Ergebnis: Das Ernährungsverhalten des Menschen wird immer stärker durch sein Bewusstsein und Wissen geprägt. An erster Stelle der Ernährungstrends 2022 steht Klimafreundlichkeit und Nachhaltigkeit. Gefolgt wird dieser Trend u.a. von veganer und pflanzenbasierter Ernährung sowie digitaler Ernährungsberatung. Eine Entwicklung, die es abzuwenden gilt, ist jedoch auch die Verunsicherung der Bevölkerung durch Ernährungsmythen und Falschinformationen im Netz.

<https://www.nutrition-hub.de/post/trendreport-ernaehrung-10-top-ernaehrungstrends-2022>

Leichter Anstieg der Rückstände von Pflanzenschutzmitteln

Laut Bericht des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) wurden in den deutschen Bundesländern 18.921 Lebensmittelproben auf über 1.000 verschiedene Stoffe untersucht. Die meisten Überschreitungen im Jahr 2020 betrafen Granatäpfel, tiefgefrorene Brombeeren, frische Kräuter und getrocknete Bohnen. Häufig verzehrte Lebensmittel, wie etwa Karotten oder Äpfel, wiesen ähnlich den letzten Jahren kaum Rückstände auf. Bei zwei Dritteln der Produkte aus ökologischem Anbau wurden keine

Kontaminanten nachgewiesen. Im Vergleich zu vorherigen Jahren wurden zulässige Höchstgehalte etwas häufiger überschritten, jedoch bleibt die Belastung mit Rückständen generell auf niedrigem Niveau.

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2022/2022_01_13_PM_PSMR.html

Länderübergreifender Ausbruch von Salmonellen-Infektionen

Die EFSA berichtet über eine Häufung von Infektionen mit dem Erreger Salmonella Enteritidis ST11. Bereits im September 2021 wurde ein Anstieg der Erkrankungen in Frankreich gemeldet. Bis Januar 2022 wurden europaweit insgesamt 272 Fälle in Frankreich, Spanien, Dänemark, Niederlande und in Norwegen bestätigt. Neben zwei Todesfällen gab es auch 25 hospitalisierte Personen. Ausgangsort der Erreger waren, nachdem über den vorhergehenden Verzehr von Eiern und Eiprodukten berichtet wurde, Eier aus spanischen Betrieben. Das Risiko von Neuinfektionen entlang der Eierlieferkette bleibt in Europa aktuell hoch.

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2022.EN-7180>

Foodwatch: Mineralölrückstände in Lebensmitteln

Europaweite Labortests haben insgesamt 152 Lebensmittel aus unterschiedlichen Ländern der EU untersucht und bestätigt, dass 12,5 % der Produkte mit aromatischen Mineralölen (MOAH) belastet sind. Diese stehen laut EFSA unter Verdacht eine krebserregende und erbgutverändernde Wirkung zu haben und sollten deshalb selbst als Rückstände nicht in Lebensmitteln enthalten sein. Gründe für die Verunreinigungen könnten neben dem Einsatz von Maschinen bei der Ernte und Verarbeitung auch Druckfarben von Verpackungen sein, welche Mineralöle enthalten

<https://www.foodwatch.org/de/aktuelle-nachrichten/2021/lebensmittel-mit-mineraloel-belastet/>

Informationsflyer zum Thema „Folsäure bei Kinderwunsch“

Das Bundesinstitut für Risikoberwertung (BfR) hat einen neuen kostenlosen Flyer veröffentlicht, in dem es zu einer täglichen Supplementation von 400 µg Folsäure rät, sobald bei Frauen ein Kinderwunsch besteht. Darüber hinaus sind Informationen zu folatreichen Lebensmitteln und eine Erklärung, warum eine adäquate Versorgung mit diesem Vitamin eine wichtige Rolle für die Prävention gegen Neuralrohrdefekte spielt, enthalten.

https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2022/02/schwanger_werden_____aber_nicht_ohne_folsaeure_-291615.html

Von der WHO bis 2023 gefordert: Weltweite Regulierung von Transfetten

Die WHO sieht die Eliminierung von Transfetten in Lebensmitteln als wichtiges Mittel zur Reduktion daraus resultierender Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Aufgrund fehlender Gesetze sind laut WHO Milliarden Menschen unzureichend vor diesem schädlichen Nahrungsbestandteil geschützt. Daher fordert sie gesetzlich festgelegte Grenzwerte für den Gehalt an Transfetten in Nahrungsmitteln, wie sie bereits in der Europäischen Union angewandt werden. Neben überwiegend ärmeren Ländern, in denen adäquate Vorschriften fehlen, sind jedoch auch Ägypten, Mexiko oder Südkorea aufgrund ihres hohen Einsatzes von Transfetten besonders betroffen.

<https://www.diepresse.com/6071376/who-fordert-weltweite-regulierung-schaedlicher-transfette-im-essen>

Ein Drittel der Bevölkerung supplementiert Vitamine wöchentlich

Eine aktuelle vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) durchgeführte repräsentative Umfrage verdeutlicht den wachsenden Markt für Nahrungsergänzungsmittel: Obwohl nur knapp ein Viertel der Befragten Vitaminpräparate als wichtige Quelle für die Vitaminzufuhr sieht, werden diese von einem Drittel der Befragten wöchentlich, von jeder sechsten Person sogar täglich eingenommen. Unter den am häufigsten ergänzten Vitaminen befinden sich neben Multivitaminpräparaten auch Vitamin D, Vitamin B₁₂ und Vitamin C. Das steigende Risiko einer Überdosierung durch hoch dosierte Vitaminpräparate zusätzlich zu einer ausgewogenen Ernährung darf hierbei nicht unterschätzt werden.

https://www.bfr.bund.de/de/presseinformation/2022/05/pillen_und_pulver_rund_ein_drittel_der_bevoelkerung_nimmt_ueber_nahrungsergaenzungsmittel_ein-291814.html