

## SCHWERPUNKT

## Wege aus der Digitalisierungsfalle Ernährungskommunikation und Ernährungsbildung

Bässler KH: Meilensteine der Ernährungswissenschaft. Aktuelle Ernährungsmedizin 17, 113-116 (1992)

Carson R: Der stumme Frühling. Biederstein Verlag, München (1963)

Egert S, Watzl B, Lorkowski S: Das PURE Desaster: Vorschnelle Schlagzeilen führen zu unnötiger Verunsicherung von Verbrauchern und Patienten. Aktuelle Ernährungsmedizin 3, 43, 173-177 (2018)

Franken L, Hirschfelder G: Politik mit Messer und Gabel. Ideologisiertes Essen zwischen Selbstoptimierung und Weltverbesserung. Historische Sozialkunde 4, 46, 21-24 (2016)

Grossarth J: Die Vergiftung der Erde. Metaphern und Symbole agrarpolitischer Diskurse seit Beginn der Industrialisierung. Campus Verlag, Frankfurt a. M./New York (2018)

Hirschfelder G: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Studienausgabe, Campus Verlag, Frankfurt a. M./New York (2005)

Hirschfelder G: Gesundheit und Ernährung: Die Macht der Kultur. Biologie in unserer Zeit 2, 48, 106-112 (2018)

Hirschfelder G, Schreckhaas M: Red Bull erobert die Welt. Kulturwissenschaftliche Perspektiven auf postmoderne Werbestrategien im „global lifestyle“. Mitteilungen des Regensburger Verbunds für Werbeforschung - RVW 5, 123-137 (2017)

Hirschfelder G, Schreckhaas M: Ess-Kulturen Jugendlicher. (K)ein Leitfaden zur Ernährungsbildung durch Ernährungskommunikation. Pro-Jugend. Fachzeitschrift der Aktion Jugendschutz, Landesarbeitsstelle Bayern e. V. 1, 16-19 (2018)

Hirschfelder G, Wittmann B: Zwischen Fastfood und Öko-Kiste. Alltagskultur des Essens. Praktisch-theologische Quartalsschrift 2, 162, 132-139 (2014)

Lipinsky A: Richtig rauchen. Zur medialen Logik und kulturellen Praxis des Zigarettenrauchens. Waxmann, Münster/New York (2015)

Meadows D, Meadows DH, Zahn E et al.: Die Grenzen des Wachstums. Bericht des Club of Rome zur Lage der Menschheit. U. a. aus d. Amerikanischen von Hans-Dieter Heck, Deutscher Bücherbund, Stuttgart (1972)

Neumann JN: Artikel „Makrobiotik“. In: Gerabek WE, Haage BD, Keil G, Wegner W (Hrsg.): Enzyklopädie Medizingeschichte. Unveränd. Nachdr. der geb. Ausg. 2004, De Gruyter, Berlin, New York, 885f (2005)

Rehner G: 50 Jahre Institut für Ernährungswissenschaft in Gießen - ein Rückblick. Spiegel der Forschung 1, 24, 26-30 (2007)

Schreckhaas M: Essen als Ideologie. Aspekte einer kulturgeschichtlichen Projektionsfläche. Ernährungs Umschau 6, 331-337 (2018)

Spiekermann U: Künstliche Kost: Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen (2018)

### Internetquellen:

Mach die Augen auf: Die Wahrheit über Fleisch. <https://mach-die-auge-auf-jimdo.com/die-wahrheit-%C3%BCber-fleisch>, abgerufen am 01.07.2018

Okoro R: Schweineborsten und Menschenhaar im Brot und Brötchen. <https://bewusst-vegan-froh.de/schweineborsten-und-menschenhaar-im-brot-und-broetchen/> vom 16.01.2015, abgerufen am 01.07.2018

Pons Nadal R: Das limitiert erhältliche Mondwasser von Pineo: Luna Lena. [www.pineo.cat/de/sortiment/pineo-mondwasser](http://www.pineo.cat/de/sortiment/pineo-mondwasser), abgerufen am 01.07.2018

SaskiasBeautyBlog: XXL Food und Haushalts Haul - so kann Lebensmittel einkaufen spannend sein! [www.youtube.com/watch?v=VSOyhHp\\_pgU](http://www.youtube.com/watch?v=VSOyhHp_pgU) vom 16.08.2017, abgerufen am 20.06.2018

Zentrum der Gesundheit: Powerernährung Sauerkraut. [www.zentrum-der-gesundheit.de/sauerkraut.html](http://www.zentrum-der-gesundheit.de/sauerkraut.html) vom 14.08.2017, abgerufen am 29.06.2018

## Zukunftsfähige Ernährungsbildung in einer globalisierten Esswelt

Barlösius E: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2. Aufl., Juventa, Weinheim (2011)

Barlovic I: Zielgruppe: Kinder und Jugendliche. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) Sektion Baden-Württemberg (Hrsg.): Werbung und Ernährungsverhalten. Frankfurt/M., 52-73 (2001)

Bartsch S, Körner T: Lebensmittel wegwerfen? Wertschätzung von Lebensmitteln als Bildungsaufgabe. Ernährung im Fokus 12, 238-243 (2012)

Bartsch S: Jugendesskultur: Bedeutung des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung (Bd. 30). Köln, BZgA (2008); [www.bzga.de/botmed\\_60630000.html](http://www.bzga.de/botmed_60630000.html)

Bartsch S, Büning-Fesel M, Cremer M, Heindl I, Lambeck A, Lührmann P, Oepping A, Rademacher C, Schulz-Greve S für die DGE-Fachgruppe Ernährungsbildung: Spezial Ernährungsbildung. ErnährungsUmschau 60 (2), M84-M95 (2013)

Bartsch S: Subjektive Theorien von Studierenden zur Nachhaltigen Ernährung. Explorationsstudie. Haushalt in Bildung und Forschung 4 (4), 78-92 (2015)

Beck U: Risikogesellschaft. Auf dem Weg in eine andere Moderne. Frankfurt/M., Suhrkamp (1986)

Brombach C, Haefeli D, Bartsch S, Clauss S, Winkler G: Was bleibt, was ändert sich? Methodik und Ergebnisse einer 3-Generationen-Studie zum Verzehr von und Umgang mit Lebensmitteln. ErnährungsUmschau 61 (11), M599-M605 (2014)

Brombach C, Bartsch S, Winkler G: Ernährungsverhalten im Verlauf von drei Generationen. Schweizer Zeitschrift für Ernährungsmedizin 5, 20-25 (2015)

Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVV): REVIS-Curriculum; [www.evb-online.de/evb\\_revis.php](http://www.evb-online.de/evb_revis.php) (2015a)

Deci EL, Ryan RM: Die Selbstbestimmungstheorie der Motivation und ihre Bedeutung für die Pädagogik. Zeitschrift für Pädagogik 39 (2), 223-237 (1993)

Fischer D: Der Beitrag von Schule zur Bewältigung der globalen Konsumherausforderung. Konzeptionelle Klärungen und empirische Potentiale im Spannungsfeld zwischen Erziehungs- und Nachhaltigkeitswissenschaft (Kumulative Dissertationsschrift). Leuphana Universität Lüneburg, Lüneburg (2014)

Gemüse ohne Sonnenlicht. 15.11.2015; [www.tagesspiegel.de/wirtschaft/pflanzenanbau-in-der-grossstadt-gemuese-ohne-sonnelicht/10985398.html](http://www.tagesspiegel.de/wirtschaft/pflanzenanbau-in-der-grossstadt-gemuese-ohne-sonnelicht/10985398.html)

Giddens A: Konsequenzen der Moderne. Suhrkamp, Frankfurt/M. (1997)

Globales Huhn. 12.04.2012. [www.swr.de/odyssey/-/id=1046894/nid=1046894/did=8803730/xr7tpe/index.html](http://www.swr.de/odyssey/-/id=1046894/nid=1046894/did=8803730/xr7tpe/index.html)

Heindl I, Methfessel B, Schlegel-Matthies K: Ernährungssozialisation und -bildung und die Entstehung einer „kulinarischen Vernunft“. In: Ploeger A, Hirschfelder G, Schönberger G (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. VS-Verlag, Wiesbaden, 187-201 (2011)

- Hamm B: Internationale Verflechtung und Globalisierung. In: Schäfers B, Zapf W (Hrsg.): Handwörterbuch zur Gesellschaft Deutschlands. Opladen, Leske & Budrich, 339–351 (1998)
- Hoffman I, Schneider K, Leitzmann C: Ernährungsökologie. Komplexen Herausforderungen integrativ begegnen. München, Oekom (2011)
- Karmasin H: Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt. Kunstmann, München (1999)
- Lemke H: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Akademie Verlag, Berlin (2007)
- Mari F, Buntzel R: Das globale Huhn. Hühnerbrust und Chicken Wings – Wer isst den Rest? Brandes und Apsel, Frankfurt (2007)
- Marketingausgaben; z. B. [www.zaw.de/index.php?menuid=33](http://www.zaw.de/index.php?menuid=33)
- Mauss M: Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften. Suhrkamp, Frankfurt/M. (1968)
- Methfessel B: Gentechnik und Ernährung. Der Umgang mit einem komplexen Thema als Herausforderung für das Lehr-Lernverhältnis. Haushalt & Bildung 76 (4), 210–213 (1999)
- Methfessel B: Zunehmende Globalisierung und ihre Bedeutung für private Haushalte. In: Thiele-Wittig M (Hrsg.): Internationale Perspektiven in Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft. Schneider, Baltmannsweiler 11–24 (1999a)
- Methfessel B: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung. In: Hesecker H, Schlegel-Matthies K (Hrsg.): Band 7. (2005a); [www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/wissenschaft\\_ernaehrung.php](http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/wissenschaft_ernaehrung.php)
- Methfessel B: „Artgerecht“ und mit „gesundem Menschenverstand“ – zu typischen Mustern der Manipulation von Meinungen und Verhalten im Umgang mit Ernährungskonzepten. In: Hesecker H (Hrsg.): Neue Aspekte der Ernährungsbildung. Umschau-Zeitschriftenverlag, Frankfurt, 44–51, 107 (2005b)
- Methfessel B: Zwischen „Core Needs“ und „Convenience“ – Pädagogische Einflussmöglichkeiten auf die Lebensmittelauswahl und Ernährung der Zukunft. ErnährungsUmschau 54 (7), 378–383 (2007)
- Methfessel B: Ernährungsverhalten Jugendlicher – welche Chance bietet GUT DRAUF? in Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (Hrsg.): GUT DRAUF – zwischen Wissenschaft und Praxis. Eine bundesweite Jugendaktion der BZgA zur nachhaltigen Gesundheitsförderung. Gesundheitsförderung konkret, Band 15. Bearbeitet von Mann R, Schulz B, Streif S. BZgA, Köln, 38–54 (2011)
- Methfessel B: Welche Moral hätten Sie denn gerne? – Essen im Konflikt zwischen unterschiedlichen Anforderungen an die Lebensführung. In: Hirschfelder G, Ploeger A, Rückert-John J, Schönberger G (Hrsg.): Was der Mensch essen darf. Springer VS, Wiesbaden (2015)
- Methfessel B, Bartsch S, Rößler-Hartmann M: Zielgruppe: Kinder und Jugendliche. Bildung: Marketing oder Warentest. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) Sektion Baden-Württemberg (Hrsg.): Werbung und Ernährungsverhalten. DGE, Frankfurt, 74–88 (2001)
- Methfessel B, Quellmalz K: Nachhaltigkeit und Ernährung – Materialien für den fächerübergreifenden Unterricht. Haushalt & Bildung 85 (3), 21–36 (2008)
- Methfessel B, Schlegel-Matthies K: Für eine veränderte Fachpraxis – Zur Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung. Haushalt in Bildung und Forschung 2 (4), 49–60 (2013)
- Methfessel B, Schlegel-Matthies K: Alltagskultur: Viel beschworen, wenig wissenschaftlich durchdrungen? Hauswirtschaft & Wissenschaft 62 (1), 28–37 (2014)
- Ploeger A, Hirschfelder G, Schönberger G (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. VS, Wiesbaden (2011)
- Prahl H-W, Setzwein M: Soziologie der Ernährung. Leske + Budrich, Opladen (1999)
- Rößler-Hartmann M: Die Ernährungsversorgung als Lernfeld im Alltag der Jugendlichen. Dr. Kovac, Hamburg (2007)
- Schlegel-Matthies K: Verbraucherbildung im Projekt REVIS. Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung (Bd. 2). Paderborn (2004); [www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/docs/02\\_2004-Verbraucherbildung\\_REVIS.pdf](http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/docs/02_2004-Verbraucherbildung_REVIS.pdf)
- Schlegel-Matthies K: Gesundheit und Selbstverantwortung – Kann Gesundheit gelernt werden? Haushalt in Bildung & Forschung 4 (2) (2015)
- Siegmund-Schultze N: Leistungsbeeinflussende Substanzen im Breiten- und Freizeitsport: Trainieren mit allen Mitteln. Dtsch Arztebl 110 (29–30), C-1230–C1233 (2013)
- Schlegel-Matthies K, Bartsch S, Brandl W, Heindl I, Methfessel B: Studienbuch Konsum — Ernährung — Gesundheit (in Vorbereitung)
- Schnäppchenjäger-Strategie; [www.yool.de/agraprofit](http://www.yool.de/agraprofit)
- Thoresen V (Hrsg.): Developing consumer citizenship. Conference report. Hamar, 20–23 April 2002 and Project progress report: Comenius 2.1 Project 2001–2004 Consumer education and teacher training: Developing consumer citizenship, Høgskolen i Hedmark, Oppdragsrapport nr. 4 (2002)
- von Koerber K, Männle T, Leitzmann C: Vollwert-Ernährung. Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährungsweise. Haug, Stuttgart (2004)
- von Koerber K: Fünf Dimensionen der Nachhaltigen Ernährung und weiterentwickelte Grundsätze – Ein Update. Ernährung im Fokus 09-10/2014, 260–266 (2014)
- United Nations (Hrsg.): Our Common Future. Report of the World Commission on Environment and Development (WCED). Document A/42/427. English (sog. Brundtlandbericht) (1987)

## FORSCHUNG

### Crash-Diäten gehen erst mals aufs Herz

Rayner J (University of Oxford) et al.: Cardiovascular Magnetic Resonance Meeting 2018

### Wirkung von Gendiäten fraglich

Drabsch T, Gatzemeier J, Pfadenhauer L, Hauner H, Holzapfel C: Associations between Single Nucleotide Polymorphisms and Total Energy, Carbohydrate, and Fat Intakes: A Systematic Review. *Advances in Nutrition* 9 (4), 1 July, 425–453 (2018); <https://doi.org/10.1093/advances/nmy024>

Weitere Informationen: [www.enable-cluster.de/penut](http://www.enable-cluster.de/penut)

## Kalorien: Nicht nur die Menge macht's

Gießelmann K: Zuckerstoffwechsel: Kalorien sind nicht alle gleich. Deutsches Ärzteblatt 115, A-818/B-697/C-697 (2018)

Pfeiffer AFH, Keyhani-Nejad F: High Glycemic Index Metabolic Damage – a Pivotal Role of GIP and GLP-1. Trends in Endocrinology & Metabolism 29 (5), 289–299 (2018); doi: 10.1016/j.tem.2018.03.003

Softic S, Cohen DE, Kahn CR: Role of dietary fructose and hepatic de novo lipogenesis in fatty liver disease. Digestive Diseases and Sciences 61 (5), 1282–1293 (2016); doi: 10.1007/s10620-016-4054-0

Keyhani-Nejad F, Irmiler M, Isken F, Wirth EK, Beckers J, Birkenfeld AL, Pfeiffer AF: Nutritional strategy to prevent fatty liver and insulin resistance independent of obesity by reducing glucose-dependent insulinotropic polypeptide responses in mice. Diabetologia 58 (2), 374–383 (2015); doi: 10.1007/s00125-014-3423-5

Sen T, Cawthon CR, Ihde BT, Hajnal A, DiLorenzo PM, de La Serre CB, Czaja K: Diet-driven microbiota dysbiosis is associated with vagal remodeling and obesity. Physiology & Behavior 173, 305–317 (2017); doi: 10.1016/j.physbeh.2017.02.027

## WUNSCHTHEMA

### Pflanzliche Proteine in Käseimitaten

#### Lebensmitteltechnologische und gesundheitliche Aspekte

Awad R, Salama W, Farahat A: Effect of lupine as cheese base substitution on technological and nutritional properties of processed cheese analogue. Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria 1, 13, 55–64 (2014)

Bachmann H-P: Cheese analogues: a review. International Dairy Journal 11, 505–515 (2001)

Caric M, Gantar M, Kalab M: Effects of emulsifying agents on the microstructure and other characteristics of process cheese – A Review. Food Microstructure 4, 297–312 (1985)

Chechetkina A, Iakovchenko N, Zabolalova L: The technology of soft cheese with a vegetable component. Agronomy Research 5, 14, 1562–1572 (2016)

Chen SL, Wan PJ, Lusas EW, Rhee KC: Utilization of peanut protein and oil in cheese analogs. Food Technology 33, 88–93 (1979)

De Jong S, Lanari MC: Extracts of olive polyphenols improve lipid stability in cooked beef and pork: contribution of individual phenolics to the anti-oxidant activity of extract. Food Chemistry 116, 892–897 (2009)

Edelby Y: Strukturmechanismen bei der Herstellung von Analog- und Schmelzkäse. Fakultät III – Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin (2014); [https://depositoncenter.tu-berlin.de/bitstream/11303/4257/2/edelby\\_yamen.pdf](https://depositoncenter.tu-berlin.de/bitstream/11303/4257/2/edelby_yamen.pdf), abgerufen am 06.07.2017

Edelby Y, Balaghi S, Senge B: Substitutionspotenzial von Hydrokolloiden bei der Herstellung von Analogkäsen. DMW – Die Milchwirtschaft 6, 185–193 (2014)

El-Sayed M: Use of plant protein isolates in processed cheese. Nahrung 2, 41, 91–95 (1997)

Ennis M, O'Sullivan M, Mulvihill: The hydration behavior of rennet caseins in calcium chelating salt solution as determined using a rheological approach. Food Hydrocolloids 12, 451–457 (1998)

## WELTERNÄHRUNG

### Der Baobab-Baum und sein Beitrag zur Ernährungssicherung in Ostafrika

#### Das BAOFOOD-Projekt

Chadare FJ, Linnemann AR, Hounhouigan JD, Nout MJR, Van Boekel MAJS: Baobab food products: a review on their composition and nutritional value. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 49, 3, 254–274 (2008)

Gebauer J, Adam YO, Cuni Sanchez A, Darr D, Eltahir MES, Fadl KEM, Fernsebner G, Frei M, Habte TY, Hammer K, Hunsche M, Johnson H, Kordofani M, Krawinkel M, Kugler F, Luedeling E, Mahmoud TE, Maina A, Mithöfer D, Munthali CRY, Noga G, North R, Owino WO,

Prinz K, Rimberia FK, Saied A, Schüring M, Sennhenn A, Späth MA, Taha MEN, Triebel A, Wichern F, Wiehle M, Wrage-Mönnig N, Kehlenbeck K: Africa's wooden elephant: the baobab tree (*Adansonia digitata* L.) in Sudan and Kenya: a review. Genetic Resources and Crop Evolution 63, 3, 377–399 (2016)

Gebauer J, Assem A, Busch E, Hardtmann S, Möckel D, Krebs F, Ziegler T, Wichern F, Wiehle M, Kehlenbeck K: Der Baobab (*Adansonia digitata* L.): Wildobst aus Afrika für Deutschland und Europa?! Erwerbs-Obstbau 56, 1, 9–24 (2014)

## PRÄVENTION & THERAPIE

### Ernährungstherapeutische Ansätze bei funktioneller Dyspepsie

Akhondi-Meybodi M, Aghaei MA, Hashemian Z: The Role of Diet in the Management of Non-Ulcer Dyspepsia. Middle East Journal of Digestive Diseases 7, 1, 19–24 (2015)

Aktories K, Förstermann U, Hofmann FB, Starke K (Hrsg.): Allgemeine und spezielle Pharmakologie und Toxikologie. 11. Aufl., Urban & Fischer, München (2013)

Allescher HD: Funktionelle Dyspepsie: Diagnostik und Therapie. Gastroenterologie 8, 393–404 (2013)

Bisschops R, Karamanolis G, Arts J et al.: Relationship between symptoms and ingestion of a meal in functional dyspepsia. Gut 57, 1495–1503 (2008)

Bortolotti M, Coccia G, Grossi G et al.: The treatment of functional dyspepsia with red pepper. Alimentary Pharmacology and Therapeutics 16, 1075–1082 (2002)

Caldarella M, Azpiroz F, Malagelada JR: The distal stomach is responsible for symptomatic gastric accommodation in functional dyspepsia. Gastroenterology 118, G3671 (2000)

- Carvalho R, Lorena S, de Souza Almeida J et al.: Food Intolerance, Diet Composition, and Eating Patterns in Functional Dyspepsia Patients. *Digestive Diseases and Sciences* 55, 60–65 (2008)
- El-Serag H, Talley N: Health-related quality of life in functional dyspepsia. *Alimentary Pharmacology and Therapeutics* 18, 387–393 (2003)
- Feinle-Bisset C, Azpiroz F: Dietary and lifestyle factors in functional dyspepsia. *Nature Reviews Gastroenterology and Hepatology* 10, 150–157 (2013)
- Filipović BF, Randjelović T, Kovacević N: Laboratory parameters and nutritional status in patients with functional dyspepsia. *European Journal of Internal Medicine* 22, 300–304 (2011)
- Führer M, Vogelsang H, Hammer J: A placebo-controlled trial of an oral capsaicin load in patients with functional dyspepsia. *Neurogastroenterology and Motility* 23, 918–e397 (2011)
- Gan Y, Liu H, Yang L et al.: Effect of Banxiaixixin Tang on treatment of functional dyspepsia: a Meta-analysis of randomized controlled trials. *Journal of Traditional Chinese Medicine* 34, 2, 140–144 (2014)
- Göktaş Z, Köklü S, Dikmen D: Nutritional habits in functional dyspepsia and its subgroups: a comparative study. *Scandinavian Journal of Gastroenterology* 51, 8, 903–907 (2016)
- Hassanzadeh S, Saneei P, Hassanzadeh Keshteli A, Meal frequency in relation to prevalence of functional dyspepsia. *Nutrition* 32, 242–248 (2016)
- Holtmann G, Chao J: Funktionelle Dyspepsie und funktionelle Ösophaguserkrankungen: Epidemiologie und Pathophysiologie. *Gastroenterologie* 8, 385–392 (2013)
- Hu ML, Rayner CK, Wu KL et al.: Effect of ginger on gastric motility and symptoms of functional dyspepsia. *World Journal of Gastroenterology* 17, 105–110 (2011)
- Keller J, Layer P: Funktionelle Magen-Darm-Erkrankungen. *Coloproctology* 36, 221–233 (2014)
- Kim SE, Park KH, Kim N: Prevalence and Risk Factors of Functional Dyspepsia. A Nationwide Multicenter Prospective Study in Korea. *Journal of Clinical Gastroenterology* 2, e12–e18 (2014)
- Kusano M, Zai H, Hosaka H: New frontiers in gut nutrient sensor research: monosodium L-glutamate added to a high-energy, high-protein liquid diet promotes gastric emptying: a possible therapy for patients with functional dyspepsia. *Journal of Pharmacological Sciences* 112, 33–36 (2010)
- Levine ME, Koch SY, & Koch KL: Lipase Supplementation before a High-Fat Meal Reduces Perceptions of Fullness in Healthy Subjects. *Gut and Liver* 9, 4, 464–469 (2015)
- Lüscher T, Steffel J (Hrsg.): Magen-Darm-Trakt. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg (2013)
- Mahadeva S, Goh KL: Epidemiology of functional dyspepsia: A global perspective. *World Journal of Gastroenterology* 12, 17, 2661–2666 (2006)
- Marciani L, Cox EF, Pritchard SE: Additive effects of gastric volumes and macronutrient composition on the sensation of postprandial fullness in humans. *European Journal of Clinical Nutrition* 69, 380–384 (2015)
- Messmann H (Hrsg.): Klinische Gastroenterologie: Das Buch für Fort- und Weiterbildung plus DVD mit über 1.000 Befunden. Thieme, Stuttgart (2011)
- Milinić N, Filipović B, Lukić T: Ultrasonography analysis of gallbladder motility in patients with functional dyspepsia. *European Journal of Internal Medicine* 25, 156–159 (2014)
- Miwa H: Life style in persons with functional gastrointestinal disorders – large-scale internet survey of lifestyle in Japan. *Neurogastroenterology and Motility* 24, 464–e217 (2012)
- Miwa H, Kusano M, Arisawa T: Evidence-based clinical practice guidelines for functional dyspepsia. *Journal of Gastroenterology* 50, 125–139 (2015)
- Patcharatrakul T, Singhagowinta P, Kullavanijaya P: Gastrointestinal (GI) Symptoms Induced by Spicy, Sour, and Fatty Food Ingestion in Functional Dyspepsia (FD): A Difference Between Epigastric Pain Syndrome (EPS) and Postprandial Distress Syndrome (PDS). *Gastroenterology* 5, Suppl 1, S-549–S-550 (2013)
- Pilichiewicz AN, Horowitz M, Holtmann GJ: Relationship Between Symptoms and Dietary Patterns in Patients with Functional Dyspepsia. *Clinical Gastroenterology and Hepatology* 7, 317–322 (2009)
- Ratiopharm GmbH: Simethicon-ratiopharm® 85 mg Kautabletten. Ratiopharm: [www.ratiopharm.de/produkte/paeparate-details/paeparate/paeparatedaten/detail/pzn-1364773.html](http://www.ratiopharm.de/produkte/paeparate-details/paeparate/paeparatedaten/detail/pzn-1364773.html) (o. J.); abgerufen am 08.04.2017
- Riemann JF, Fischbach W, Galle PR, Mössner J (Hrsg.): Gastroenterologie: Das Referenzwerk für Klinik und Praxis. Band 2: Leber, Galle, Pankreas. Thieme, Stuttgart (2010)
- Rome Foundation: Appendix A – Rome III Diagnostic Criteria for Functional Gastrointestinal Disorders. <http://theromefoundation.org>; [www.theromefoundation.org/assets/pdf/19\\_Romell\\_apA\\_885-898.pdf](http://www.theromefoundation.org/assets/pdf/19_Romell_apA_885-898.pdf) (2006); abgerufen am 27.03.2017
- Rome Foundation: Appendix B – Comparison Table of Rome II & Rome III Adult Diagnostic Criteria. <http://theromefoundation.org>; [www.theromefoundation.org/assets/pdf/20\\_Romell\\_apB\\_899-916.pdf](http://www.theromefoundation.org/assets/pdf/20_Romell_apB_899-916.pdf) (2006); abgerufen am 27.03.2017
- Sinn DH, Shin DH, Lim SW et al.: The Speed of Eating and Functional Dyspepsia in Young Women. *Gut and Liver* 2, 173–178 (2010)
- Talley N, Colin-Jones D, Koch KL: Functional dyspepsia. A classification with guidelines for diagnosis and management. *World Journal of Gastroenterology* 4, 145–160 (1991)
- Tan V: The low-FODMAP diet in the management of functional dyspepsia in East and Southeast Asia. *J Gastroenterology and Hepatology* 32, 1, 46–52 (2017)
- Vaupel P, Schaible HG, Mutschler E: Anatomie, Physiologie, Pathophysiologie des Menschen. 7. Aufl., Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (2015)
- Zhao B, Zhao J, Cheng W: Efficacy of Helicobacter pylori eradication therapy on functional dyspepsia: a meta-analysis of randomized controlled studies with 12-month follow-up. *Journal of Clinical Gastroenterology*, 48, 3, 241–247 (2014)
- Zito F, Polese B, Vozzella L.: Good adherence to mediterranean diet can prevent gastrointestinal symptoms: A survey from Southern Italy. *World Journal of Gastrointestinal Pharmacology and Therapeutics* 7, 4, 564–571 (2016)

## ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE

### Herausforderungen in der Ernährungsberatung: Bulimie

Klotter C: Einführung Ernährungspsychologie. 3. Aufl., UTB, München (2017)