

TITEL

Fetteiche Seefische in Konserven als Quellen von Omega-3-Fettsäuren – Deklaration, Wirkungen und Bedeutung für die Ernährungspraxis

- Ackman RG: Variability of fatty acids and lipids in seafoods. *N-3 News* 5, 1–4 (1990)
- Albert CM, Hennekens CH, O'Donnell CJ et al.: Fish consumption and risk of sudden cardiac death. *JAMA* 279, 23–28 (1996)
- Arbeitskreis Omega-3 e. V.: Bedeutung und empfehlenswerte Höhe der Zufuhr langkettiger Omega-3-Fettsäuren. *Ernährungs-Umschau* 49, 1–4 (2002)
- Armstrong SG, Wyllie SG, Leach DN et al.: Effects of season and location of catch on the fatty acid composition of some Australian fish species. *Food Chem* 51, 295–305 (1994)
- Aubourg S: Lipid changes during long-term storage of canned tuna (*Thunnus alalunga*). *Z Lebensm Unters Forsch* 206, 33–37 (1998)
- Bauch A, Lindtner O, Mensink GBM et al.: Dietary intake and source of long-chain n-3 PUFA in German adults. *Eur J Clin Nutr* 61, 1–3 (2006)
- Bremer J, Norum KR: Metabolism of very long-chain monounsaturated fatty acids (22:1) and the adaptation to their presence in the diet. *J Lipid Res* 23, 243–256 (1982)
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Für die Anreicherung von Lebensmitteln mit Omega-3-Fettsäuren empfiehlt das BfR die Festsetzung von Höchstmengen. Stellungnahme Nr. 030/2009 des BfR vom 26. Mai 2009
- Caponio F, Summo C, Pasqualone A et al.: Fatty acid composition and degradation of the oils used in canned fish as a function of the different types of fish. *J Food Comp Anal* 24, 1117–1122 (2011)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): 12. Ernährungsbericht 2012. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Bonn (2012)
- EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies: Scientific opinion on the tolerable upper intake level of eicosapentaenoic acid (EPA), docosahexaenoic acid (DHA) and docosapentaenoic acid (DPA). *EFSA Journal* 10 (7), 2815–2863 (2012)
- Fisch-Informationszentrum: Daten und Fakten 2012. Fisch-Informationszentrum (FIZ) e. V. (2012)
- Fredrickson DS, Levy RJ, Lees RS: Fat transport in lipoproteins. An integrated approach to mechanisms and disorders. *New Engl J Med* 276, 39–44 (1967)
- Garcia-Arias MT, Sanchez-Muniz FJ, Castrillon AM et al.: White tuna canning, total fat, and the fatty acid changes during processing and storage. *J Food Comp Anal* 7, 119–130 (1994)
- Hepburn FN: Provisional tables on the content of omega-3 fatty acids and other fat components of selected foods. *J Amer Diet Assoc* 86, 788–793 (1986)
- International Society for the Study of Fatty Acids and Lipids (ISS-FAL): Recommendations for intake of polyunsaturated fatty acids in healthy adults (Statement 3) 2004. www.issfal.org.uk; Stand 6.1.2010
- Krauss RM, Eckel RH, Howard B et al.: AHA Dietary Guidelines – Revision 2000. A statement for health care professionals from the Nutrition Committee of the American Heart Association. *Circulation* 102, 2284–2299 (2000)
- Kris-Etherton PM, Taylor DS, Yu-Poth S et al.: Polyunsaturated fatty acids in the food chain in the United States. *Am J Clin Nutr* 71 (Suppl.), 1795–1885 (2000)
- Leaf A, Kang JX: Dietary n-3 fatty acids in the prevention of lethal cardiac arrhythmias. *Curr Opin Lipidol* 8, 4–6 (1997)
- Maqbool A, Strandvik, Stallings VA: The skinny on tuna fat: health implications. *Public Health Nutr* 14, 2049–2054 (2011)
- Mozaffarian D, Lemaitre RN, Kuller LH et al.: Cardiac benefits of fish consumption may depend on the type of fish meal consumed. *Circulation* 107, 1372–1378 (2003)
- Richter V, Hamm M, Löhlein I et al.: Langkettige Omega-3-Fettsäuren: Bedeutung und Versorgungskonzept. *Deutsche Apotheker-Zeitung* 151, 2953–2957 (2011)
- Sellmayer A, Witzgall H, Lorenz R et al.: Effects of dietary fish oil on ventricular premature complexes. *Am J Cardiol* 76, 974–977 (1995)
- Siess W, Roth P, Scherer B et al.: Platelet-membrane fatty acids, platelet aggregation, and the thromboxane formation during a mackerel diet. *Lancet* I, 441–444 (1980)
- Sinclair AJ, O'Dea K, Naughton JM: Polyunsaturated fatty acid types in Australian fish. *Progr Lipid Res* 25, 81–82 (1986)
- Singer P: Was sind, wie wirken Omega-3-Fettsäuren? 44 Fragen – 44 Antworten. Umschau-Zeitschriftenverlag, 3. Aufl., Frankfurt/M. (2000)
- Singer P: Blood pressure lowering effect of mackerel diet. *Klin Wochenschr* 68 (Suppl XX), 40–48 (1990a)
- Singer P: Praktische Aspekte bei der Zufuhr von Omega-3-Fettsäuren. *e6m – Ernährung und Medizin* 25 (Suppl. 1), 3–18 (2010)
- Singer P, Berger I, Lück et al.: Long-term effect of mackerel diet on blood pressure, serum lipids and thromboxane formation in patients with mild essential hypertension. *Atherosclerosis* 62, 259–265 (1986)
- Singer P, Jaeger W, Wirth M et al.: Lipid and blood pressure-lowering effect of mackerel diet in man. *Atherosclerosis* 49, 99–108 (1983)
- Singer P, Wirth M, Berger I et al.: Influence on serum lipids, lipoproteins and blood pressure of mackerel and herring diet in patients with type IV and V hyperlipoproteinemia. *Atherosclerosis* 56, 111–118 (1985)
- Singer P, Wirth M, Voigt S et al.: Blood pressure- and lipid-lowering effect of mackerel and herring diet in patients with mild essential hypertension. *Atherosclerosis* 56, 223–235 (1985)
- Singer P, Wirth M: Can n-3 PUFA reduce cardiac arrhythmias? Results of a clinical trial. *Prostaglandins Leukot Essent Fatty Acids* 40, 17–20 (1990b)
- Singer P, Wirth M, Berger I: A possible contribution of decrease in free fatty acids to low serum triglyceride levels after diets supplemented with n-6 and n-3 polyunsaturated fatty acids. *Atherosclerosis* 83, 167–175 (1990c)
- Singer P, Wirth M, Berger I: Senkung von Serumlipiden, Apolipoprotein B, freien Fettsäuren und Blutdruck durch Fischdiät und Fischöl im intraindividuellen Vergleich. *Akt Ernähr Med* 15, 150–161 (1990d)
- Singer P, Wirth M, Berger I et al.: Long-chain n-3 fatty acids are the most effective polyunsaturated fatty acids for dietary prevention and treatment of cardiovascular risk factors. *World Rev Nutr Diet, Basel, Karger* 69, 74–112 (1992)
- Singer P, Wirth M: Günstiger Effekt von n-3 Fettsäuren auf Herzrhythmusstörungen. *Ernährungs-Umschau* 49, 178–182 (2002)
- Souci, Fachmann, Kraut: *Lebensmitteltabelle für die Praxis*. Wissenschaftl Verlagsanstalt, 7. Aufl., Stuttgart (2008)
- van Houwelingen AC, Hornstra G: Effect of a moderate fish intake on blood pressure, platelet function and safety aspects. *Agents and Actions* 22, 371–372 (1987)

van Houwelingen R, Nordoy A, van der Beck E et al.: Effect of moderate fish intake on blood pressure, bleeding time, hematology, and clinical chemistry in healthy males. *Am J Clin Nutr* 46, 424–436 (1987)

Verordnung (EU) Nr.116/2010 der Kommission vom 9. Februar 2010 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments (2010)

Verordnung (EU) Nr. 432/ 2012 der Kommission vom 16.05.2012

Visentainer JV, Noffs MD, de Oliveira Carvalho P et al.: Lipid content and fatty acid composition of 15 marine fish species from the southeast coast of Brasilia. *J Amer Oil Chem Soc* 84, 543–547 (2007)

von Lossoncy TO, Ruiter A, Bronsgeest-Schoute HC et al.: The effect of a fish diet on serum lipids in healthy human subjects. *Am J Clin Nutr* 31, 1340–1346 (1978)

von Schacky C: Omega-3-Fettsäuren in der Kardiologie. Neueste Entwicklungen. *MMW Fortschr Med* 49, 97–101 (2007)

Hui oder pfui: Insekten in der menschlichen Ernährung

EU-Forschungsprojekt PROteINSECT: <http://www.proteinsect.eu/>

FAO: Der Beitrag von Insekten zu Nahrungssicherung, Lebensunterhalt und Umwelt. (2013), www.fao.org/docrep/018/i3264g/i3264g.pdf, Zugriff vom 05.05.2014

Insekten – Proteinlieferanten der Zukunft?, Pressemeldung der Fachhochschule Münster vom 26. März 2013, letzter Zugriff vom 05.05.2014

Insekten essen: Alternative Proteinquelle eine Generationenfrage?, *aid PressInfo* Nr. 30/12 vom 25. Juli 2012

Parlamentarische Anfrage von Britta Reimers vom 5. November 2012 zur Fütterung von Insekten, die zur Erzeugung von Futtermitteln für Nutztiere gehalten werden; Gemeinsame Antwort von Herrn Borg im Namen der Kommission vom 4. Januar 2013 (ABl. C 320 E vom 06/11/2013), www.europarl.europa.eu/sides/getAllAnswers.do?reference=E-2012-010010&language=DE, Zugriff 02.05.2014

Rezepte zur Zubereitung von Insekten: www.wuestengarnele.de

Rumpold BA, Katz H, Katz P, Schlüter O: Insekten in der Humanernährung – Eine alternative ressourceneffiziente Proteinquelle als Beitrag zur Ernährungssicherung. *Deutsche Lebensmittel-Rundschau*, Februar, 87–90 (2014)

Stamer A: Aquakultur: Fischfilet aus Madenmehl. *Bioaktuell* 1, 22–23 (2013)

Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien vom 22. Mai 2001, ABl. Nr. L 147, S. 1 vom 31.5.2001

Finanzspekulation mit Lebensmitteln

Theoretische Hintergründe zur aktuellen Debatte

Frydman R, Goldberg M: *Jenseits rationaler Märkte. Die neue Marktwirtschaft nach Keynes und Hayek.* Weinheim (2012)

Will M, Prehn S, Pies I, Glauben T: *Schadet oder nützt die Finanzspekulation mit Agrarrohstoffen? – Ein Literaturüberblick zum aktuellen Stand der empirischen Forschung.* Diskussionspapier Nr. 2012-26 des Lehrstuhls für Wirtschaftsethik an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (2012)

WISSEN FÜR DIE PRAXIS

„Vegetarier – mehr Krankheiten, weniger Lebensqualität?“**Stellungnahme zur Studie der Universität Graz**

Aune D, Chan DS, Vieira AR, Navarro Rosenblatt DA et al.: Red and processed meat intake and risk of colorectal adenomas: a systematic review and meta-analysis of epidemiological studies. *Cancer Causes Control* 24 (4), 611–27 (2013)

Burkert NT, Muckenhuber J, Großschädl F, Räskey E, Freidl W: Nutrition and health – the association between eating behavior and various health parameters: a matched sample study. *PLoS ONE* 9 (2), e88278, doi:10.1371/journal.pone.0088278 (2014a)

Burkert NT, Freidl W, Großschädl F, Muckenhuber J et al.: Nutrition and health: different forms of diet and their relationship with various health parameters among Austrian adults. *Wien Klin Wochenschr* 126 (3–4), 113–8 (2014b)

Curtis MJ, Comer LK: Vegetarianism, dietary restraint and feminist identity. *Eat Behav* 7 (2), 91–104 (2006)

Die Welt: Vegetarier leiden häufiger an Krebs und Asthma. Interview mit Nathalie Burkert vom 27.02.2014; <http://www.welt.de/gesundheits/article125270740/Vegetarier-leiden-haeufiger-an-Krebs-und-Asthma.html>, abgerufen 27.03.2014

Knop U: Neue Studie der Medizinischen Universität Graz. Vegetarier: Mehr Krankheiten & weniger Lebensqualität als Viel-Fleischesser. Pressemitteilung v. 25.02.2014; www.echte-esser.de/tl_files/files/PM_Neue%20Studie_Vegetarier%20-%20Mehr%20Krankheiten%20&%20weniger%20Lebensqualitaet%20als%20Fleischesser%20%28Med.Uni.%20Graz%29.pdf, abgerufen 27.03.2014

Michalak J, Zhang XC, Jacobi F: Vegetarian diet and mental disorders: results from a representative community survey. *Int J Behav Nutr Phys Act* 9, 67 (2012)

Paisley J, Beanlands H, Goldman J, Evers S, Chappell J: Dietary change: what are the responses and roles of significant others? *J Nutr Educ Behav* 40 (2), 80–8 (2008)

Perry CL, McGuire MT, Neumark-Sztainer D, Story M: Characteristics of vegetarian adolescents in a multiethnic urban population. *J Adolesc Health* 29 (6), 406–16 (2001)

Statistik Austria: Österreichische Gesundheitsbefragung 2006/2007. Hauptergebnisse und methodische Dokumentation. Wien (2007)

Timko CA, Hormes JM, Chubski J: Will the real vegetarian please stand up? An investigation of dietary restraint and eating disorder symptoms in vegetarians versus non-vegetarians. *Appetite* 58 (3), 982–90 (2012)

WCRF (World Cancer Research Fund): Food, nutrition, physical activity, and the prevention of cancer: a global perspective. Washington (2007)

Yusof AS, Isa ZM, Shah SA: Dietary patterns and risk of colorectal cancer: a systematic review of cohort studies (2000–2011). *Asian Pac J Cancer Prev* 13 (9), 4713–7 (2012)

NEUES AUS DER FORSCHUNG

Hoher Salzkonsum – Auslöser von Autoimmunerkrankungen?

Links:

- Kleinewietfeld M (Yale University, New Haven) et al.: *Nature*. doi: 10.1038/nature11868
- Wu C (Brigham and Women's Hospital, Harvard Medical School) et al.: *Nature*. doi: 10.1038/nature11984

Tomaten gegen Schlaganfall

Karppi J et al.: Serum lycopene decreases the risk of stroke in men: A population-based follow-up study. *Neurology* 79, 1540

Anders als gedacht: Wie Ballaststoffe den Appetit zügeln

Frost G et al.: The short-chain fatty acid acetate reduces appetite via a central homeostatic mechanism. *Nature Communications*, DOI: 10.1038/ncomms4611

Kontakt: Forscher: Gary Frost, E-Mail: g.frost@imperial.ac.uk

Link:

Imperial College London, Department of Investigative Medicine: <http://www1.imperial.ac.uk/departmentsofmedicine/divisions/diabetesendocrinologymetabolism/meta/>

Durch Darmkeime wird Schokolade gesund

Moore M et al.: Impact of the microbiome on cocoa polyphenolic compounds. Beitrag zur National Meeting & Exposition of the American Chemical Society in Dallas, http://abstracts.acs.org/chem/247nm/program/view.php?obj_id=244067&terms=

Links:

- 247th National Meeting & Exposition of the American Chemical Society: <http://www.acs.org/content/acs/en/meetings/spring-2014.html>
- Louisiana State University, Department of Food Science: http://www.lsuagcenter.com/en/our_offices/departments/food_science/

WUNSCHTHEMA

Cortison in der Langzeittherapie**Theoretische Grundlagen**

Akademie für Pharmazeutische Fortbildung der Landesapothekerkammer (LAK) Hessen: 86. Zentrale Fortbildung: „Hammer-Medikament“ Cortison – hoch gelobt und tief gefürchtet LAK konkret 2, 4–7 (2012)

COPD-Deutschland: Cortison: Wundermittel oder Teufelszeug (Broschüre). Crossmed GmbH-Patientenverlag, 1. Aufl., Lindau (2012)

Deutsche Rheuma Liga: Kortison (2010), www.rheumaliga.de

Kaiser H, Kley HK, Keyßer G: Cortisontherapie in der Rheumatologie. Thieme-Verlag, Stuttgart (2010)

Langer HE: 10 Gebote zu Cortison. Letzte Änderung 31.5.2012, www.rheuma-online.de

Melzer M: Kortison: Wundermittel oder Teufelszeug? Apotheken-Umschau vom 14.08.2012

Mutschler E, Geisslinger G, Kroemer HK, Menzel S, Ruth P: Arzneimittelwirkungen. 10. Aufl., Thieme-Verlag, Stuttgart, 393–403 (2013)

Offermanns S: Glucocorticoide, 536–547. In Freissmuth, Offermanns, Böhm (Hrsg.): Pharmakologie & Toxikologie. Springer-Verlag, Heidelberg (2012)

Fluch oder Segen?**Systemische Glucocorticoide und ihre Beachtung im Ernährungsregime**

Aboutkidshealth.ca: Predisone: what to eat while you talking prednisone

Daniel H, Rehner G: Biochemie der Ernährung. Spektrum Verlag, 3. Aufl., S. 423

Daniel H, Rehner G: Biochemie der Ernährung, Spektrum Verlag 3. Aufl., S. 540

Dore R: How to prevent glucocorticoid-induced osteoporosis: Cleveland Clinical Journal of medicine 77 (8), 529–536 (2010)

DVO-Leitlinie Osteoporose 2014, http://www.dv-osteologie.org/dvo_leitlinien/osteoporose-leitlinie-2014, abgerufen am 22.3.2014

Jelinek A : Weiße Reihe: Arzneimittellehre. Urban & Fischer, 9. Aufl.

Kaiser H, Kley HK, Keyser G: Cortisontherapie in der Rheumatologie. Thieme (2010)

Kim HJ: New understanding of glucocorticoid action in bone cells. (2010), <http://bmbreports.org>, abgerufen am 31.3.2014

M K C Ng, Celermajer DS: Glucocorticoid treatment and cardiovascular disease. HEART 90 (8), 29–830 (2004). Doi: 10.1136/hrt.2003.031492

Meinold C: Hypertriglyceridämien. Ernährung im Fokus 204–213

Moe SM, Zidehsaral MP et al.: Clin J Am Soc Nephrol 6, 257–264 (2011)

Moghadam-Kia S, Werth V: Prevention and treatment of systemic glucocorticoid side effects: Int J Dermatol; 49 (3), 239–248 (2010)

Musterfachinformation BfArM: Prednisolon, Prednison, Dexamethason

Mutschler E, Geisslinger G, Kroemer HK, Menzel S, Ruth P: Arzneimittelwirkungen. Thieme-Verlag, Stuttgart, 10. Aufl., 2013

Renz-Polster: Innere Medizin: Erkrankungen der NNR. Elsevier 3. Aufl.

Richter W: Hypertriglyceridämie. WVG, S. 48 (2008)

Stanbury R, Graham E: Systemic corticosteroid therapy – side effects and their management: Br J Ophthalmol 82, 704–708 (1998)

Walker B: Glucocorticoids and cardiovascular disease: European Journal of endocrinology 157, 545–559 (2007)

TRENDSCOUT LEBENSMITTEL

„Frei von...“ erobert die Regale

aid-infodienst/Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Lebensmittelallergie und Neurodermitis. Bonn (2013)

Arbeitsgemeinschaft der Wissenschaftlichen Medizinischen Fachgesellschaften (AWMF): Keine Empfehlung für IgG- und IgG4-Bestimmungen gegen Nahrungsmittel. Allergo Journal 18 (2009)

Brot und Backwaren: Glutenfrei im Supermarkt. 04 (2013)

Bundesverband der Verbraucherzentralen und Verbraucherverbände – Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv): Marktcheck der Verbraucherzentralen: Lactosefrei, glutenfrei – auch eine Werbestrategie! www.lebensmittelklarheit.de, abgerufen am 08.04.2014

Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Essen und Trinken bei Fructosemalabsorption. Bonn (2012)

Dieterich W: Zöliakie; DGE-Journalistenseminar, 14.02.2014, Hamburg

Dr. Schär AG: Glutensensitivität in der wissenschaftlichen Diskussion. Pressemitteilung vom 26.09.2013

Free From Food Expo: Event Report Free From Food 2013, www.freefromfoodexpo.com, abgerufen am 2.04.2014

GBI-Genios Deutsche Wirtschaftsdatenbank GmbH: Lactose- und glutenfreie Lebensmittel – margenträchtiges Nischengeschäft. GENIOS BranchenWissen Nr. 09 vom 17.09.2012

Grünewald-Funk D: Vorsichtshalber weglassen – der neue Trend? DGE-Journalisten-Seminar 14.02.2014, Hamburg

Hammermühle GmbH, www.hammermuehle-shop.de, abgerufen am 7.04.2014

Haus Rabenhorst O: Lauffs GmbH & Co. KG, Statement vom 7.04.2014

Ladurner U: Dr. Schär AG, Statement vom 01.04.2014

Koch S: Glutenfreie Diät – eine unbedachte Ernährungsempfehlung für die Allgemeinbevölkerung? Ernährungs-Umschau 11 (2012)

Körner U: Glutensensitivität. Ernährungs-Umschau 9 (2013)

Kramer S: Omira Oberland-Milchverwertung GmbH, Interview am 19.03.2014

Offenborn S: Interview am 10.04.2014

Schäfer P: dm drogerie markt GmbH & Co. KG, Statement vom 27.03.2014

Techniker Krankenkasse: Iss was, Deutschland? – TK-Studie zum Ernährungsverhalten in Deutschland. www.tk.de, abgerufen am 7.04.2014

Witt H: Fructosemalabsorption und Lactoseintoleranz. DGE-Journalisten-Seminar 14.02.2014, Hamburg

ERNÄHRUNGSPSYCHOLOGIE

Werkzeugkoffer Ernährungsberatung: Psychoanalyse und Hirnforschung

Freud S: Drei Abhandlungen zur Sexualtheorie. Studienausgabe. Band V. S. Fischer, Frankfurt (1905; 1972)

Häusel HG: Brain View. Haufe Gruppe, Freiburg und München (2014)

Hilbert A, Tuschen-Caffier B: Essanfälle und Adipositas – Ein Manual zur kognitiv-behavioralen Therapie der Binge-Eating-Disorder. Hogrefe, Göttingen (2010)

Roth G: Spiegelgespräch mit Otto Kernberg. In Spiegel 7 (2014)