

TITEL

Geschmack: Wichtigstes Kriterium der Lebensmittelwahl?

- Birch LL: Development of food preferences. *Annual Review of Nutrition* 19, 41–62 (1999)
- Bodenstedt A: Ernährungsverhalten und Ernährungsberatung. In: Cremer HD (Hrsg.): *Handbuch der Landwirtschaft und Ernährung in den Entwicklungsländern. Band 2: Nahrung und Ernährung*. 2. Aufl., Ulmer Verlag, Stuttgart, 239–267 (1983)
- Böhm J, Spiller A, von Cossel C: Die (neue) Lust am Discount? Einkaufsmotive und Kaufbarrieren. *Ernährungsumschau* 11, 598–604 (2010)
- Brunner KM: Der Ernährungsalltag im Wandel und die Frage der Steuerung von Konsummustern. In: Ploeger A, Hirschfelder G, Schönberger G (Hrsg.): *Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen*. VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden, 203–218 (2011)
- Büttner A: Die Welt des Lebensmittelgenusses: Sind unsere Präferenzen erlernt oder angeboren? *Moderne Ernährung Heute* 4, 1–8 (2010)
- de Castro JM, Bellisle F, Dalix AM: Palatability and intake relationships in free-living humans: Measurement and characterization in the French. *Physiology & Behaviour* 68, 271–277 (2000a)
- de Castro JM, Bellisle F, Dalix AM, Pearcey SM: Palatability and intake relationships in free-living humans. Characterization and independence of influence in North Americans. *Physiology & Behaviour* 70 (3–4), 343–350 (2000b)
- deGraaf C, Kramer FM, Meiselman HL, Leshner LL, Baker-Fulco C, Hirsch ES, Warber J: Food acceptability in field studies with US army men and women: relationship with food intake and food choice after repeated exposures. *Appetite* 44 (1), 23–31 (2005)
- Deliza R, MacFie HJH: The generation of sensory expectation by external cues and its effect on sensory perception and hedonic ratings: a review. *Journal of Sensory Studies* 11 (2), 103–128 (1996)
- Dr. Rainer Wild-Stiftung: *Unsere Ernährung heute und morgen: Eine Stellungnahme* (2009); www.gesunde-ernaehrung.org/mediadb/Publikationen/PDF/Version-Homepage.pdf Stand: 15.05.2012
- Drewnowski A: Taste preferences and food intake. *Annual Review of Nutrition* 17, 237–253 (1997)
- Dürschmid K: Was benötigt man für menschliche Sinneswahrnehmungen? Eine Checkliste. In: Hildebrandt G (Hrsg.): *Geschmackswelten. Grundlagen der Lebensmittelsensorik*. DLG Verlag, Frankfurt a. M., 15–61 (2008)
- Eertmans A, Baeyens F, Van den Bergh O: Food likes and their relative importance in human eating behaviour: review and preliminary suggestions for health promotion. *Health Education Research* 16 (4), 443–456 (2001)
- EUFI (European Food Information Council): The determinants of food choice. *EUFI Review* 17. Brüssel (2005); www.eufic.org/article/en/expid/review-food-choice/ Stand: 15.05.2012
- Finlayson G, King N, Blundell JE: Liking vs. wanting food: importance for human appetite control and weight regulation. *Neuroscience & Biobehavioral Reviews* 31 (7), 987–1002 (2007)
- Furst T, Connors M, Bisogni CA, Sobal J, Falk LW: Food choice: a conceptual model of the process. *Appetite* 26 (3), 247–265 (1996)
- Gniech G: *Essen und Psyche: Über Hunger und Sättigkeit, Genuß und Kultur*. Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, New York (1995)
- IFIC (International Food Information Council): 2010 Food and health survey: Consumer attitudes towards food safety, nutrition, & health (2010); www.foodinsight.org/Content/3651/2010FinalFullReport.pdf Stand: 15.05.2012
- Ipsos: Presse-Information „Beim Kauf entscheidet das Preis-Leistungs-Verhältnis“. IpsosStudie Global@dvisor (2009); http://knowledgecenter.ipsos.de/downloads/KnowledgeCenter/67F6B1C4-CC4A-4636-A948-1860CB7A00B1/PI-Gedanken%20beim%20Einkauf_September2009-1.pdf Stand 15.05.2012
- Ketchum: *Food 2020: The consumer as CEO. Executive summary* (2008); <http://www.ketchum.com/food-2020> Stand: 15.05.2012
- Kroeber-Riel W, Weinberg P, Gröppel-Klein A: *Konsumentenverhalten*. 9. Aufl., Verlag Vahlen, München (2009)
- Macbeth HM, Mowatt F: Researching food preferences: Methods and problems for anthropologists. In: Macbeth HM, MacClancy J (Hrsg.): *Researching food habits. Methods and problems*. Berg-hahn Books, New York, Oxford, 101–117 (2004)
- Mattes RD: Learned food aversions: a family study. *Physiology & Behaviour* 50 (3), 499–504 (1991)
- Max Rubner-Institut (MRI): *Nationale Verzehrsstudie II: Ergebnisbericht, Teil 1* (2008); http://www.was-esse-ich.de/uploads/media/NVS_II_Abschlussbericht_Teil_1_mit_Ergaenzungsbericht.pdf Stand: 15.05.2012
- Mennella JA, Beauchamp GK: The early development of human flavor preferences. In: Capaldi ED (Hrsg.): *Why we eat what we eat. The psychology of eating*. American Psychological Association, New York, 83–112 (1996)
- Methfessel B: *Esskultur und familiäre Alltagskultur*. In: IFP (Staatsinstitut für Frühpädagogik): *familienhandbuch.de* (2004); www.familienhandbuch.de/cms/Ernaehrung_Esskultur.pdf Stand: 15.05.2012
- Midkiff EE, Bernstein IL: Targets of learned food aversions in humans. *Physiology & Behaviour* 34, 839–841 (1985)
- Pudel V: Der große Unterschied: Einstellung und Kaufverhalten. In: Heinz-Lohmann-Stiftung (Hrsg.): *„Nützlich oder billig?“ – Die Zukunft der Ernährung. Tagungsband zum 6. Ernährungssymposium der Heinz-Lohmann-Stiftung*, 8–23 (2006)
- Pudel V, Westenhöfer J: *Ernährungspsychologie: Eine Einführung*. 3. Aufl., Hogrefe-Verlag, Göttingen, Bern, Toronto, Seattle (2003)
- Ragunathan R, Naylor RW, Hoyer WD: The unhealthy = tasty intuition and its effects on taste inferences, enjoyment, and choice of food products. *Journal of Marketing* 70, 170–184 (2006)
- Rozin P: The meaning of food in our lives: Cross-cultural perspective on eating and well-being. *Journal of Nutrition Education and Behavior* (37), 107–112 (2005)
- Rozin PI, Vollmecke TA: Food likes and dislikes. *Annual Review of Nutrition* 6, 433–456 (1986)
- Rydel SA, Harnack LJ, Oakes JM, Story M, Jeffery RW, French SA: Why eat at fast-food restaurants: Reported reasons among frequent consumers. *Journal of the American Dietetic Association* 108 (12), 2066–2070 (2008)
- Schmidt S: Wie Kinder beim Essen essen lernen. In: Schönberger G, Methfessel B (Hrsg.): *Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust?* VS Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden, 55–70 (2011)

Sobal J, Bisogni CA: Constructing food choice decisions. *Annals of Behavioral Medicine* 38 (S1), 37–46 (2009)

Stähler F, Meyerhof W: Geschmackspräferenzen/Geschmacksaversionen: Wie Rezeptorzellen Nahrungspräferenzen prägen. *SchweizerZeitschrift für Ernährungsmedizin* (2), 6–9 (2010)

Stephoe A, Pollard TM, Wardle J: Development of a measure of the motives underlying the selection of food: the food choice questionnaire. *Appetite* 25 (3), 267–284 (1995)

Winter Falk L, Bisogni CA, Sobal J: Food choice process of older adults: a qualitative investigation. *Journal of Nutrition Education and Behavior* 28 (5), 257–265 (1996)

Vanille: Geschmack für Millionen Gewinnung, Verarbeitung, Kennzeichnung

aid infodienst: Küchenkräuter und Gewürze, Bonn 2011, Bestell-Nr. 1192, www.aid-medienshop.de

Annweiler E, Helble S: „Echte“ Vanille in Milchprodukten? Stabilsotopenmassenspektrometrie (IRMS) bringt Licht ins Dunkel, CVUA Freiburg, www.ua-bw.de, 02.09.2009

Annweiler E, CVUA Freiburg: Persönliche Auskunft, 24.10.2012

Br, Bayerischer Rundfunk, Radio, Bayern 2, IQ – Wissenschaft und Forschung, Vanille und Vanillin, 17.10.2011

Botanischer Garten: Universität Wien, http://www.botanik.univie.ac.at/hbv/download/ib_vanilleanbau_madagaskar_09.pdf

Bültjer U: *Lexikon der Kräuter & Gewürze*, München 2011

Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V.: factsheets vanillin.pdf, Berlin o. J., www.aromenhaus.de

Krause L, Döhler GmbH: Präsentation „VanillaFlavour“, Internationale Konferenz „Inter-Ice“, 6.–8. Dezember 2011, Köln

Möhren und Geschmack: Auf die Sorte kommt es an

Heimler D, Vignolini P, Isolani L, ArFaioloi P, Ghiselli L, Romani A: Polyphenol Content of modern and old varieties of *Triticum aestivum* L. and *T. durum* desf. grains in two years of production. *J Agric Food Chem* 58, 7329–7334, (2010)

Kretschmar U, Espig F: Sensorische Eigenschaften. In: Alexander Beck, Johannes Kahl, Boris Liebl (Hrsg.). *Wissensstandsanalyse zu Qualität, Verbraucherschutz und Verarbeitung ökologischer Lebensmittel*. BÖLN-Projekt FKZ: 2810OE096 (2012). <http://shop.fibl.org> (Bestellnummer 1582)

Roose M, Kahl J, Körner K, Ploeger A: Can the Authenticity of Organic Products be Proved by Secondary Plant Substances? *Biological Agriculture and Horticulture* 27 (1), 129–138 (2010)

Shewry P et al: Effects of genotype and environment on the content and composition of phytochemical and dietary fiber components in rye in the Healthgrain diversity screen. *J Agric Food Chem* 58, 9372–9383 (2010)

Ward JL et al: The Healthgrain cereal diversity screen: Concept, results, and prospects. *J Agric Food Chem* 56, 9699–9709 (2008)

WISSENSCHAFT & PRAXIS

Einfache Botschaft, schwere Umsetzung: Vitamin-Präparate sind out, Obst und -Gemüse sind in

Bechtold A: Gemüse und Obst in der Prävention ausgewählter chronischer Krankheiten. *Ernährungs-Umschau* 8 (2012)

Bechtold et al: Beurteilung der Vitaminversorgung in Deutschland. Teil 1, *Ernährungs-Umschau* 6 (2012)

Bechtold et al: Beurteilung der Vitaminversorgung in Deutschland. Teil 2, *Ernährungs-Umschau* 7 (2012)

Birringer M, Ristow M: Effektivität und Risiken der Supplementation mit Antioxidantien. *Ernährungs-Umschau* 1 (2012)

Journalisten-Seminar der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) am 24./25.10.2012, Hamburg

Neue Medikamente zur Gewichtsabnahme in den USA zugelassen

www.endokrinologie.net

DGE-Blog-Beitrag vom 5. Juli 2012: Gute und weniger gute Nachrichten im Kampf gegen Adipositas und Diabetes

DGE-Blog-Beitrag vom 5. März 2012: Anti-Obesitas-Medikament Qnexa von dem FDA Advisory Board zur Zulassung empfohlen

European Medicines Agency vom 18.10.2012: Refusal of the marketing authorization for Qsiva (phentermine/topiramate) www.ema.europa.eu/docs/en_GB/document_library/Summary_of_opinion_-_Initial_authorisation/human/002350/WC500134085.pdf

NEUES AUS DER FORSCHUNG

Geschmacksstoffe als Stimmungsstabilisatoren?

Martinez-Mayorga K et al: Beitrag auf dem 244th National Meeting of the American Chemical Society (2012)

Über Geschmack lässt sich streiten**Serca3-Proteine wichtige Teile des Geschmackssinns**

Iguchi N et al: Sarco/Endoplasmic Reticulum Ca²⁺-ATPases (SERCA) Contribute to GPCR-Mediated Taste Perception. PLoS ONE (im Druck)

Link:
Monell Chemical Senses Center: www.monell.org

Elektroschocks machen Süßkartoffeln gesünder**Stromfluss steigert Anteil an Antioxidantien um bis zu 60 Prozent**

Kazunori-Hironaka et al: Enrichment of antioxidant activity of sweet potato by electric treatment. Beitrag AGFD 80, 244th Meeting American Chemical Society, Philadelphia, August (2012)

Link:
Department of Regional Agricultural Engineering, University of the Ryukyus, Okinawa: www.u-ryukyu.ac.jp/en/index.html

Aroma schmackhafter Tomaten stammt aus Geruchsstoffen

Klee HJ et al: Current Biology. doi:10.1016/j.cub.2012.04.016

Einnahme von Multivitamin-Supplementen zur Krebsvorbeugung bei Männern empfohlen

Gaziano JM, Sesso HD, Christen WG, Bubes V, Smith JP, MacFadyen J, Schwartz M, Manson JE, Glynn RJ, Buring JE: Multivitamins in the prevention of cancer in men. JAMA, published online October 17 (2012)

Groß, Größer, XXL – Große Portionen als Statussymbol

Duboir D et al: Super Size Me: Product Size as a Signal of Status. J Consumer Research 38 (6), 1047-1062 (2012)

Im wahrsten Sinne des Wortes: Die Augen essen mit

Tey SL et al: Current guidelines for nut consumption are achievable and sustainable: a hazelnut intervention. Br J Nutr (2011). doi:10.1017/S0007114510005283

Casas-Agustench P et al: Effects of one serving of mixed nuts on serum lipids, insulin resistance and inflammatory markers in patients with the metabolic syndrome. 21, 126ff (2011)

Alper CM et al: Effects of chronic peanut consumption on energy balance and hedonics. Int J Obes Relat Metab Disord 26, 1129ff (2002)

SCHULE · SCHULVERPFLEGEUNG

Die Schulmensa als Kreuzungspunkt im System Schule.**Resümee eines Forschungsprojektes in der Schulverpflegung**

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (Hrsg.): Ergebnisse der Forsa-Umfrage zu Ernährungs- und Bewegungsangeboten in Schulen (2012). <https://www.in-form.de/buergerportal/in-form-aktuell/meldungen/aktuelles/forsa-umfrage-der-initiative-in-form/ergebnisse-der-forsa-umfrage.html?ansicht=guxlkyyv>; Stand: 31.10.2012

Link zum Forschungsprojekt: www.take54you.com

Link zum Projekt food@ucation: www.foodeducation.de/projekt.html

Beer-Borst S, Haas K, Schader Ö, Siegenthaler S, Reinert R, Mühlemann P: Nutritional quality in communal catering: A public health issue. State of the art report on behalf of the Federal Office of Public Health and Bern University of Applied Sciences, Section of Health. Bern, Switzerland (2009)

TRENDSCOUT LEBENSMITTEL

Fischerzeugnisse und Meeresfrüchte

aid Infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e. V.: Fisch und Fischerzeugnisse. Bestell-Nr. 1001, Bonn (2009)

Fisch-Informationszentrum e. V.: Statement vom 19.10.2012

apetito AG, Fislage R: 24.10.2012

Gottfried Friedrichs KG, Runge K: 22.10.2012

Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V.: Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse daraus. www.fischverband.de, Stand: 26.09.2012

Homann Feinkost GmbH, Herbers C: 15.10.2012

„Deutsche See“ GmbH: 19.10.2012

Klinkhardt M: Aquakultur Jahrbuch 2010/2011. Fachpresse-Verlag Michael Steinert (2010)

Deutscher Seafood Verband e. V., Petersen H: 17.10.2012

Klinkhardt M: 15.10.2012

Fisch-Informationszentrum e. V.: Fischwirtschaft. Daten und Fakten 2008, Hamburg 2008

Rimbach G, Möhring J, Erbersdobler HF: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg (2010)

Fisch-Informationszentrum e. V.: Daten und Fakten, www.fischinfo.de, Stand: 26.09.2012

The Nielsen Company: Consumer Panel Fischfeinkost; für Homann Feinkost GmbH

Messe Bremen, Wedell S: 26.09.2012

TRENDDIÄTEN

Diätlos glücklich

Hauner A, Reichart E: Bodytalk. Der riskante Kult um Körper und Schönheit, DTV (2004)

Asgodom S: Das Leben ist zu kurz für Knäckebrot. Kösel Verlag, München (2010)

Werle K: Die Perfektionierer. Campus Verlag (2010)

Spencer M: 101 Dinge, die Sie probieren müssen, bevor Sie Diät machen. Bloomsbury Taschenbuch Verlag (2011)

Depardieu G: Ich finde Diäten absurd. Interview im Magazin des Kölner Stadtanzeigers Nr. 239, 13./14.10.2012, S. 16

Asgodom S: Die 12 Schlüssel zur Gelassenheit. Kösel Verlag, München (2008)

„Berliner Gipfel gegen den Diätwahn“, EMMA März/April (2008), www.emma.de

DIÄTETIK: THEORIE & PRAXIS

Dysphagie

Abbott: Schluckstörungen schnell erkennen – früh behandeln. Ein Ratgeber für Patienten, Angehörige und Pflegende (2010); www.abbott.de/Medizinische_Ernaehrung/e4/e8/e1795/Dysphagiebrochure_de.pdf

Gebert C: Was sind Schluckstörungen? Viele Ursachen – erhebliche Folgen. Heilberufe/Das Pflegemagazin 2, 2–7 (2012)

Moormann A: Spezielle Herausforderungen bei Dysphagie. D & I 2, 10–12 (2012)

Neubart R: Dysphagie – Krankheitsbild, Diagnostik und Möglichkeiten der Intervention (2009); <http://akademie-der-generationen.org/app/download/3055709802/Dysphagie+Freiberg+HO+12-08-09-2.pdf>

Osthoff C: Schluckstörung (Dysphagie). www.apotheken-umschau.de, Stand: 1.8.2012

Prosiegel M: Schluckstörungen (Dysphagien). In: Brandt T, Dichgans J, Diener HC: Therapie und Verlauf neurologischer Erkrankungen. 5. Aufl., Kohlhammer Stuttgart (2007)

Rösch W: Leitsymptom Dysphagie. Deutsches Ärzteblatt 101, A2748–A2752 (2004)

Schwegeler H: Dysphagie: Diagnostik und Therapie. 16. Workshop Moderne klinische Ernährung (2011); www.nestlenutrition.ch/healthcare/de/News/Documents/Handout%20-%20Schluckst%C3%A4rung%20Diagnostik%20und%20Therapie.pdf

Weinert M, Motzko M: Dysphagie – Ursachen, Diagnostik und Behandlung. Ernährung & Medizin S1, 109–113 (2004)

Ernährungstherapie bei Dysphagie

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen. 2. Aufl., Bonn (2011)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): DGE-Praxiswissen: Kau- und Schluckstörungen im Alter. 2. Aufl., Bonn (2012); www.fitimalter-dge.de/service/medien.html

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (Hrsg.): DGE-Praxiswissen: Genussvolle Rezepte bei Kau- und Schluckstörungen. 2. Aufl., Bonn (2012); www.fitimalter-dge.de/service/medien.html

Foley NC, Martin RE, Salter KL, Teasell RW: A review of the relationship between dysphagia and malnutrition following stroke. J Rehabil Med 41 (9), 707–713 (2009)

FOOD Trial Collaboration: Poor nutritional status on admission predicts poor outcomes after stroke: observational data from the FOOD trial. Stroke 34, 1450 (2003)

Garcia JM, Chambers E 4th, Clark M, Helverson J, Matta Z: Quality of care issues for dysphagia: modifications involving oral fluids. J Clin Nurs 19 (11–12), 1618–1624 (2010)

Gomes CAR, Lustosa SAS, Matos D, Andriolo RB, Waisberg DR, Waisberg J: Percutaneous endoscopic gastrostomy versus nasogastric tube feeding for adults with swallowing disturbances (Review). The Cochrane Library, Issue 3 (2012)

Kluthe R, Dittrich A, Everding R, Gebhardt A, Hund-Wissner E, Kasper H, Rottka H, Rabast U, Weinard A, Wild M, Wirth A, Wolf-ram G: Das Rationalisierungsschema 2000 des Berufsverbandes der Deutschen Ernährungsmediziner (BDEM) e. V., der Deutschen Adipositasgesellschaft, der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin (DAEM) e. V., der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V., der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) e. V. und des Berufsverbandes der Diätassistenten/Diätassistentinnen (VDD) e. V. und des Verbandes der Diplom Oecotrophologen (VDOE) e.V. Akt Ernährungsmedizin 29, 245–253 (2004)

Kubrak C, Olson K, Jha N, Jensen L, McCargar L, Seikaly H, Harris J, Scrimger R, Parliament M, Baracos VE. Nutrition impact symptoms: key determinants of reduced dietary intake, weight loss, and reduced functional capacity of patients with head and neck cancer before treatment. Head Neck Mar 32 (3), 290–300 (2010)

Leitlinie für Diagnostik und Therapie in der Neurologie. 4. Aufl., Georg Thieme Verlag, Stuttgart, S654 ff. ISBN 9782131324146 (2008)

National Dysphagia Diet Task Force 2002: National Dysphagia Diet: Standardization for Optimal Care. Chicago, IL, American Dietetic Association (2002)

Royal College of Speech & Language Therapists: Clinical Guidelines ISBN-10: 0863885055 (2005)

Serra-Prat M, Palomera M, Gomez C, Sar-Shalom D, Saiz A, Montoya JG, Navajas M, Palomera E, Clavé P: Oropharyngeal dysphagia as a risk factor for malnutrition and lower respiratory tract infection in independently living older persons: a population-based prospective study. Age and Ageing 41, 376–381 (2012)

Volkert D, Lenzen-Großimlinghaus R, Krys U, Pirlich M, Herbst B, Schütz T, Schröer W, Weinreb W, Ockenga J, Lochs H: Leitlinie Enterale Ernährung der DGEM und DGG. Aktuel Ernähr Med 29, 198–225 (2004)

Wright L, Cotter D, Hickson M, Frost G: Comparison of energy and protein intakes of older people consuming a texture modified diet with a normal hospital diet. J Hum Nutr Diet 18 (3), 213–219 (2005)