

## ernährung heute 3\_2017

### Kulinarische Integration

#### fokus

#### Kulturvielfalt auf unseren Tellern

Autorin: Dr. Elisabeth Rudolph, Seite: 03-05

- Cydylo MA, Davis AT, Kavanagh K: Fatty Liver Promotes Fibrosis in Monkeys Consuming High Fructose. *Obesity* 25 (2): 290–293 (2017).
- Hirschfelder G: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Campus Verlag, Frankfurt (2005).
- Kotanyi E: In 80 Gewürzen um die Welt. Brandstätter Verlag, Wien (2011).
- Laws B: Zwiebel, Safran, Fingerhut. 50 Pflanzen, die unsere Welt verändert haben. Gerstenberg Verlag, Hildesheim (2012).
- Proell E: Globalisierung geht durch den Magen vom 11.6.2008. Internet: [www.welt-sichten.org/artikel/4022/globalisierung-geht-durch-den-magen](http://www.welt-sichten.org/artikel/4022/globalisierung-geht-durch-den-magen) (Zugriff: 26.8.2017).
- Montanari M: Der Hunger und der Überfluß: Kulturgeschichte der Ernährung in Europa. Beck'sche Reihe (1998).
- Tannahill E: Food in History. The Rivers Press, New York (1988).
- Oversohl M: Deutsche essen immer mehr „unsichtbares Fleisch“ vom 19.7.2014. Internet: [www.welt.de/vermischtes/article130340084/Deutsche-essen-immer-mehr-unsichtbares-Fleisch.html](http://www.welt.de/vermischtes/article130340084/Deutsche-essen-immer-mehr-unsichtbares-Fleisch.html) (Zugriff: 26.8.2017).
- ZDF Info: Revolutionen am Herd-Die Geschichte der Deutschen Küche vom 3.3.2016. Internet: [www.youtube.com/watch?v=2fYSY\\_w0CnM&feature=youtu.be](http://www.youtube.com/watch?v=2fYSY_w0CnM&feature=youtu.be) (Zugriff am 15.8.2017).
- NN: Kartoffel: die kraftvolle Knolle. Medizin populär. Internet: [www.medizinpopulaer.at/tags/details/article/kartoffel-die-kraftvolle-knolle.html](http://www.medizinpopulaer.at/tags/details/article/kartoffel-die-kraftvolle-knolle.html) (Zugriff: 15.08.2017).
- NN: Warum ekeln sich die Deutschen vor Innereien? Spiegel Online vom 18.10.2012. Internet: [www.spiegel.de/kultur/gesellschaft/ethnologe-marin-trenk-ueber-globale-trends-in-der-esskultur-a-860728.html](http://www.spiegel.de/kultur/gesellschaft/ethnologe-marin-trenk-ueber-globale-trends-in-der-esskultur-a-860728.html) (Zugriff: 17.8.2017).
- Siebeck W: Einigkeit und Recht auf Eintopf. Zeit Online vom 9.9.2013. Internet: [www.zeit.de/2001/01/Einigkei\\_t\\_und\\_Recht\\_auf\\_Eintopf](http://www.zeit.de/2001/01/Einigkei_t_und_Recht_auf_Eintopf) (Zugriff: 15.8.2017).
- Hirschfelder G: Essen und Trinken. Europäische Geschichte Online. Internet: [ieg-ego.eu/de/threads/hintergruende/essen-und-trinken](http://ieg-ego.eu/de/threads/hintergruende/essen-und-trinken) (Zugriff: 14.8.2017).

## fokus

### Gesundheitsverhalten anderswo

Autoren: Univ.-Prof. Dr. Jürgen König & Dr. Elisabeth Rudolph, Seite: 07-09

- Anzenberger J, Bodenwinkler A, Breyer E: Migration und Gesundheit. Vienna, Arbeiterkammer Wien und Bundesministerium für Gesundheit (2015).
- Bermudez OI, Falcon LM, Tucker KL: Intake and food sources of macronutrients among older Hispanic adults: Association with ethnicity, acculturation, and length of residence in the United States: *Journal of the American Dietetic Association* 100: 665-673 (2000).
- Himmelgreen DA, Perez-Escamilla R, Martinez D et al: The longer you stay, the bigger you get: Length of time and language use in the US are associated with obesity in Puerto Rican women: *American Journal of Physical Anthropology* 125: 90-96 (2004).
- Huijts T, Kraaykamp G: Immigrants' health in Europe: a cross-classified multilevel approach to examine origin country, destination country, and community effects: *Int Migr Rev* 46: 101-137 (2012).
- Koctürk T: Structure and change in food habits: *Scandinavian Journal of Nutrition* 39: 2-4 (1995).
- Lahmann PH, Lissner L, Gullberg B, Berglund G: Differences in body fat and central adiposity between Swedes and European immigrants: the Malmo Diet and Cancer Study: *Obes Res* 8: 620-631 (2000).
- Lee SK, Sobal J, Frongillo EA: Acculturation and dietary practices among Korean Americans: *Journal of the American Dietetic Association* 99: 1084-1089 (1999).
- Otero-Sabogal R, Sabogal F, Perez-Stable EJ, Hiatt RA: Dietary practices, alcohol consumption, and smoking behavior: ethnic, sex, and acculturation differences: *J Natl Cancer Inst Monogr* (18): 73-82 (1995).
- Pan YL, Dixon Z, Himburg S, Huffman F: Asian students change their eating patterns after living in the United States: *Journal of the American Dietetic Association* 99: 54-57 (1999).
- Popovic-Lipovac A, Strasser B: A review on changes in food habits among immigrant women and implications for health: *J Immigr Minor Health* 17: 582-590(2015).
- Raj S, Ganganna R, Bowering J: Dietary habits of Asian Indians in relation to length of residence in the United States: *Journal of the American Dietetic Association* 99: 1106-1108 (1999).
- Read JG, Reynolds MM: Gender Differences in Immigrant Health: The Case of Mexican and Middle Eastern Immigrants: *Journal of Health and Social Behavior* 53: 99-123 (2012).
- Roshania RK, Narayan MV, Oza-Frank R: Age at Arrival and Risk of Obesity Among US Immigrants: *Obesity* 16: 2669-2675 (2008).

- Satia JA: Development of scales to measure dietary acculturation among Chinese-Americans and Chinese-Canadians: *Journal of the American Dietetic Association* 101: 745-745 (2001).
- Satia JA, Patterson RE et al: Use of qualitative methods to study diet, acculturation, and health in Chinese-American women: *Journal of the American Dietetic Association* 100 (8): 934-940 (2000).
- Satia-Abouta J: Dietary acculturation: Definition, process, assessment, and implications: *International Journal of Human Ecology* 4: 71-86 (2003).
- NN: Wanderungssaldo 1961-2016 nach Staatsangehörigkeit. Statistik Austria. [www.statistik.at/wcm/idc/groups/b/documents/webobj/mdaw/mta5/~edisp/109028.png](http://www.statistik.at/wcm/idc/groups/b/documents/webobj/mdaw/mta5/~edisp/109028.png) (Zugriff: 25.3.2017)
- Ziegler RG, Hoover RN, Pike MC et al: Migration patterns and breast cancer risk in Asian-American women: *J Natl Cancer Inst* 85 (22): 1819-1827 (1993).

### diätetik und prävention

#### Mikrobiota-Transplantation gegen Darmentzündungen

Autorin: Monika Schaubeck, Seite: 14-15

- Weiß J, Rau M, Geier A: Die Prävalenz der nichtalkoholischen Fettlebererkrankung. *Deutsches Ärzteblatt* 26: 447-452 (2014).
- Kramer L: Schützt Kaffee die Leber – oder doch viel mehr? *Nutrition News* 4: 9-11 (2016).
- Hahn C et al: Fructose schlecht für die Leber? [medizin-transparent.at](http://medizin-transparent.at): [www.medizin-transparent.at/fructose-fructose-leber#ref3](http://www.medizin-transparent.at/fructose-fructose-leber#ref3) (Zugriff 26.5.2017).
- Jegatheesan P, De Bandt JP: Fructose and NAFLD: The Multifaceted Aspects of Fructose Metabolism. *Nutrients* 9: 1-13 (2017).
- Leven AS, Fingas Ch, Canbay A: Die nicht-alkoholische Fettlebererkrankung: Eine Systemerkrankung. *Adipositas* 1: 4-8 (2017).
- Chung M et al: Fructose, High-fructose Corn Syrup, Sucrose, and Nonalcoholic Fatty Liver Disease or Indexes of Liver Health: A Systematic Review and Meta-analysis. *Am J Clin Nutr.* 100: 833-849 (2014).
- Aleksandrova K et al: The Association of Coffee Intake with Liver Cancer Risk is Mediated by Biomarkers of Inflammation and Hepatocellular Injury: Data from the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition. *Am J Clin Nutr.* doi: 10.3945/ajcn.115.116095 (2015).

## sensorik

### Umami – der unverstandene Geschmack

Autorin: Dr. Eva Derndorfer, Seite: 16-19

- Dermiki M et al: Maximising Umami Taste in Meat Using Natural Ingredients: Effects on Chemistry, Sensory Perception and Hedonic Liking in Young and Old Consumers. J Sci Food Agric 93: 3312–3321 (2013).
- Derndorfer E: Lebensmittelsensorik. Facultas (2016).
- Jähmig B: Geschmacksverstärker Glutamat – Charakterisierung und Kennzeichnung. Ernährung im Fokus (aid), Heft 1–2 (2016).
- Löffel K: Lust auf Umami. Rolling Pin, Heft 6 (2017).
- Masic U, Yeomans MR: Umami Flavor Enhances Appetite but also Increases Satiety. American Journal of Clinical Nutrition 100: 532–538 (2014).
- Masic U, Yeomans MR: Does Monosodium Glutamate Interact with Macronutrient Composition to Influence Subsequent Appetite? Physiology & Behavior 116–117: 23–29 (2013).
- Mouritsen OG, Styrbæk K: Umami. Unlocking the Secretes of the Fifth Taste. Columbia University Press (2014).
- Schickenberg M: Perfektion – die Wissenschaft des guten Kochens. Band 2: Gemüse. Stiftung Warentest (2016).
- Zhang Y, Venkitasamy C, Pan Z, Zhao L: Novel Umami Ingredients: Umami Peptides and their Taste. Journal of Food Science 82: 16–23 (2017).
- [www.efsa.europa.eu/de/press/news/170712](http://www.efsa.europa.eu/de/press/news/170712)
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Glutaminsäure>
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Glutamat-Unverträglichkeit>
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Dashi>

## serie: Pilze, Teil 2

### Heimische Waldpilze und Kulturpilze

Autorinnen: Marlies Gruber & Eva Derndorfer, Seite: 20-23

- Deutsche Gesellschaft für Mykologie e.V.: [www.dgfm-ev.de](http://www.dgfm-ev.de)
- Dämon W, Krisai-Greilhuber I: Die Pilze Österreichs. Verzeichnis und Rote Liste 2016, Hrsg. ÖMG (2017).
- Kamolz K: Schwammerlzeit! Die besten Speisepilze aus dem Wald und in der Küche. Servus bei Benevento Publishing, Salzburg (2017).
- Lelley JI, Sari M, Hambitzer R: Kulturspeisepilze. ErnährungsUmschau 6: M352–M362 (2015).
- Mediadidact: Lust auf Lebensmittel. MediaDidact GmbH (2006).
- Pfister T: Anbau auf Stroh. Handout & mündliche Überlieferung.

- Teubner C: Teubner Food. Teubner Verlag (2011).
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Judasohr>
- <https://de.wikipedia.org/wiki/Shiitake>
- [https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner\\_Samtfußröbling#Speisepilz](https://de.wikipedia.org/wiki/Gemeiner_Samtfußröbling#Speisepilz)
- [www.gutekueche.at/semmel-stoppelpilz-artikel-1367](http://www.gutekueche.at/semmel-stoppelpilz-artikel-1367)