

ernährung heute 4_2016

Individuelles Verhalten – kollektive Verantwortung?

fokus

Verantwortung haben immer die anderen?

Autorin: Mag. Marlies Gruber, Seite: 05-08

- Brunswick Insight: UK Consumer Views on Obesity, Diet and Health Issues and the Role of the Food and Beverage Industry (2012–2016). June 2016.
- World Health Organization: Obesity and Overweight. Fact Sheet. Update June 2016. www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en (Letzter Zugriff: 1.12.2016)
- Elmadfa I et al.: Österreichischer Ernährungsbericht 2012. 1. Auflage, Wien 2012.

fokus

Wenn ich nur aufhör'n könn't!

Autorin: Mag. Marlies Gruber, Seite: 09

- Finkelstein S, Fishbach A: When Healthy Food Makes You Hungry., *Journ of Cons Research* 37: 357-367 (2010).
- Kling S, Roe L, Keller K, Rolls B: Double trouble: Portion size and energy density combine to increase preschool children's lunch intake. *Physiology & Behaviour* 162: 18-26 (2016).
- Florack A, Palcu J, Friese M: The moderating role of regulatory focus on the social modeling of food intake. *Appetite* 69:114-122 (2013).
- Wansink B, Ittersum K, Painter J: Ice Cream Illusions: Bowls, Spoons and self-served Portion sizes. *Am J Prev Med* 31: 240-243 (2006).

fokus

Schuld ist der Kellner

Autorin: Dr. Elisabeth Rudolph, Seite: 12-13

- Döring T, Wansink B: The Waiter's Weight: Does a Server's BMI Relate to How Much Food Diners Order? *Environment and Behaviour* 1–23 (2015).

fokus

Dick aufgrund der Gene?

Autorin: Dr. Elisabeth Rudolph, Seite: 14

- Van der Klaauw A et al.: Divergent Effects of Central Melanocortin Signalling on Fat and Sucrose Preference in Humans. *Nature Communications* 7 (2016).
- Garfield A et al.: A Neural Basis for Melanocortin-4 Receptor Regulated Appetite. *Nat. Neurosci* 18: 863–871 (2015).

Lebensmittel

Da haben wir den Salat

Autorin: Dr. Eva Derndorfer, Seite: 15-17

- Heisteringer A, Arche Noah: Handbuch Bio-Gemüse. Sortenvielfalt für den eigenen Garten. Löwenzahn Verlag (2010).
- Ottolenghi Y: Genussvoll vegetarisch. Dorling Kindersley Verlag (2011).
- Ottolenghi Y: Vegetarische Köstlichkeiten. Dorling Kindersley Verlag (2014).
- Palme W: Frisches Gemüse im Winter ernten. Die besten Sorten und einfachsten Methoden für Garten und Balkon. Löwenzahn Verlag (2016).
- Talavera-Bianchi M, Chambers E, Chambers DH: Lexicon to Describe Flavour of Fresh Leafy Vegetables. Journal of Sensory Studies 25: 163–183 (2010).
- Tordoff MG, Sandell MA: Vegetable Bitterness is Related to Calcium Content. Appetite 52: 498–504 (2009).
- Wilkie LM, Capaldi Phillips ED, Wadhera D: Sodium Chloride Suppresses Vegetable Bitterness Only when Plain Vegetables are Perceived as Highly Bitter. Che Percept 7: 10–22 (2014).

Serie in vier Teilen_ Nose to tail eating

Innereien und Gesundheit: Licht ins Dunkel!

Autorin: Dr. Theres Rathmanner, Seite: 21-23

- AGES. Aufnahme von Blei über Lebensmittel (2013).
www.ages.at/download/0/0/d9c801f05fcd4fc92f8c4f0244699caf5a1f0871/fileadmin/AGES2015/Themen/Schaderreger_Bilder/R%C3%BCckst%C3%A4nde__Kontaminanten_Dateien/Kontaminantenbericht_Blei.pdf
- AGES. Aufnahme von Cadmium über Lebensmittel 2007–2012 (2013).
www.ages.at/download/0/0/06207df55057c001384f9ee8dad45c1a60f62ea4/fileadmin/AGES2015/Themen/Schaderreger_Bilder/R%C3%BCckst%C3%A4nde__Kontaminante_n_Dateien/Aufnahme_von_Cadmium_%C3%BCber_Lebensmittel_2007-2012_2013.pdf
- AGES. Bewertung der Ergebnisse des Nationalen Rückstandskontrollplans 2015 (2016).
www.ages.at/download/0/0/466c6d4763ddcfafc3b9412448d9a21881f95d6e/fileadmin/AGES2015/Themen/R%C3%BCckst%C3%A4nde_Kontaminanten_Dateien/Bewertung_Rueckstandskontrollplan_2015.pdf
- AGES, BMG & HVB. Ernährungsempfehlungen für ein- bis dreijährige Kinder (2014).
(www.richtigessenvonanfangen.at/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/Ern%C3%A4hrungsempfehlungen_1-3_Jahre.pdf)
- AGES, BMG & HVB. Österreichische Beikostempfehlungen (2010).
(www.richtigessenvonanfangen.at/fileadmin/Redakteure_REVAN/user_upload/Ern%C3%A4hrungsempfehlungen_1-3_Jahre.pdf)
- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Aufnahme von Umweltkontaminanten über Lebensmittel (Cadmium, Blei, Quecksilber, Dioxine und PCB). Ergebnisse des Forschungsprojektes LexUKon (2010).
- www.bfr.bund.de/cm/350/aufnahme_von_umweltkontaminanten_ueber_lebensmittel.pdf

- BMGF. Die österreichische Ernährungspyramide (2016).
(www.bmgf.gv.at/cms/home/attachments/7/3/0/CH1046/CMS1290513144661/folder_erpyr_web.pdf)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr.
www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/ (Zugriff: 2.11.2016)

-

. 1. Auflage, 3. Nachdruck, Neuer

Umschau Buchverlag, Bonn (2008).

- Djoussé L, Gaziano JM: Dietary cholesterol and coronary Artery Disease: A Systematic Review. *Curr Atheroscler Rep* 11: 418–422 (2009).
- Elmadfa I, Aign W, Muskat E, Fritzsche D. Die große GU Nährwert- und Kalorien-Tabelle. 4. Auflage, Gräfe & Unzer-Verlag, München (2000).
- Fernandez ML: Rethinking dietary cholesterol. *Curr Opin Clin Metab Care* 15: 117–121 (2012).
- Henderson F. Nose to Tail. Verlag Echtzeit (2014).
- Hinterer B, Kucher H. Grabnerhof-Kochbuch. Die neue österreichische Küche. Leopold-Stockner-Verlag, Graz (1990).
- Kasper H. Ernährungsmedizin und Diätetik. 9. Auflage, Verlag Urban & Fischer, München, Jena (2000).
- Lecerf JM, de Lorgeril M: Dietary Cholesterol: From Physiology to Cardiovascular Risk. *Br J Nutr* 106: 6–14 (2011).
- Prato K, neu editiert von Wagner C. Prato – die gute alte Küche. Pichler Verlag, Wien – Graz – Klagenfurt (2006).