

ernährung heute 1_2021

Fertig, los!

fokus

Besonderes Merkmal: Verarbeitet

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 4-7

- Agentur für Ernährungssicherheit (AGES): Zusatzstoffe. www.ages.at (Zugriff: 23.02.2021).
- Ares G et al.: Consumers' Conceptualization of Ultra-processed Foods. *Appetite* 105: 611–617 (2016).
- Berghofer E, Zunabovic M: Lebensmittelproduktion und -verarbeitung. Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln im gewerblichen und industriellen Bereich. Arbeiterkammer (Hrsg.), Wien (2013).
- Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Milch: Verarbeitung – Von der Rohmilch zum Milchprodukt. www.bzfe.de (Zugriff: 17.02.2021).
- British Nutrition Foundation: BNF Survey Reveals Confusion about Ultra-processed Foods. Presseaussendung vom 18.02.2021, www.nutrition.org.uk (Zugriff: 24.02.2021).
- Carretero C et al.: Food Classification Report: The Concept „Ultra-Processed“. *EFFL* 15: 4 357–362 (2020).
- European Food Safety Authority (Hrsg.): The Food Classification and Description System FoodEx2 (revision 2). EFSA Supporting Publication 2015: EN-804. 90pp (2015).
- European Food Safety Authority: The FoodEx2 Classification System and Guidance on its Harmonised Use. Webinar 2. www.efsa.europa.eu (Zugriff: 23.02.2021).
- Fachgesellschaft für Ernährungstherapie und Prävention (FETeV): 4-Stufen-System für Lebensmittel nach dem Verarbeitungsgrad. www.fet-ev.eu (Zugriff: 18.02.2021).
- Gibney M: Ultra-Processed Foods: Definitions and Policy Issues. *Curr Dev Nutr* 3 (2): nzy077 (2018).
- Huppertz T, Peters S, Gerritsen J: Processed Foods and NOVA-classification: The Balance between Safety and Health. *Voeding Magazine* 1–4 (2019).
- Kadi A: Innovationen für Clean Labelling. Präsentation im Rahmen von f.eh im Dialog „E-Nummern: Zugesetzt oder abgesetzt?“, Wien (2013).
- Knop U: Dein Körpervnavigator zum besten Essen aller Zeiten. Polarise Verlag, Heidelberg (2019).
- Monteiro CA et al.: Ultra-processed Foods: What They are and How to Identify Them. *Public Health Nutr* 22 (5): 936–941 (2018).
- Monteiro CA et al.: Ultra-processed Foods, Diet Quality, and Health Using the NOVA Classification System. FAO (Hrsg.), Rom (2019).
- Moubarac JC et al.: Food Classification Systems Based on Food Processing: Significance and Implications for Policies and Actions: A Systematic Literature Review and Assessment. *Curr Obes Rep* 3 (2): 256–72 (2014).
- Slimani N et al.: Contribution of Highly Industrially Processed Foods to the Nutrient Intakes and Patterns of Middle-aged Populations in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition Study. *Eur J Clin Nutr* 63: 206–225 (2009).

fokus

Obst und Gemüse: Von Saulus und Paulus

Autorin: Ingrid Mikl, Seite: 8-11

- Berghofer E, Schönlechner R, Schmidt J: Neue Verfahren und Techniken bei der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelversorgung. Bundesministerium für Gesundheit (Hrsg.), Wien (2015).
- Bouzari A, Holstege D, Barrett DM: Vitamin Retention in Eight Fruits and Vegetables: A Comparison of Refrigerated and Frozen Storage. *J Agric Food Chem* 63: 957–962 (2015).
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.): Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport 2020. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Hrsg.), Berlin (2020).
- Dewanto V et al.: Thermal Processing Enhances the Nutritional Value of Tomatoes by Increasing Total Antioxidant Activity. *J Agric Food Chem* 50 (10): 3010–4 (2002).
- Fehringer DM: Orangensaft: Direktsaft oft nicht besser als Konzentrat. www.ndr.de (Zugriff: 10.03.2021).
- Kamiloglu S et al.: A Review on the Effekt of Drying on Antioxidant Potential of Fruits and Vegetables. *Food Sci Nutr* 56: 110–129 (2016).
- Nayak B, Liu RH, Tang J: Effect of Processing on Phenolic Antioxidants of Fruits, Vegetables and Grains – A Review. *Food Sci Nutr* 55: 887–918 (2015).
- Septembre-Malaterre A, Remize F, Poucheret P: Fruits and Vegetables, as a Source of Nutritional Compounds and Phytochemicals: Changes in Bioactive Compounds During Lactic Fermentation. *Food Res Int* 104: 86–99 (2018).
- Weiß C: Nährstoffveränderungen bei der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln. Teile 1, 2 und 3. *Ernährungs Umschau* 7, 8 und 9 (2012).
- Wolfson JA, Bleich SN: Is Cooking at Home Associated with Better Diet Quality or Weight-loss Intention? *Public Health Nutr* 18 (8): 1397–406 (2015).

fokus

Macht Convenience dick?

Autorin: Marlies Gruber, Seite: 12-13

- Bolhuis DP et al.: Slow Food: Sustained Impact of Harder Foods on the Reduction in Energy Intake over the Course of the Day. *PLoS One* 9 (4): e93370 (2014).
- Forde CG: From Perception to Ingestion; The Role of Sensory Properties in Energy Selection, Eating Behaviour and Food Intake. *Food Qual Pref* 66: 171–177 (2018).
- Hall KD et al.: Ultra-processed Diets Cause Excess Calorie Intake and Weight Gain: An Inpatient Randomized Controlled Trial of Ad Libitum Food Intake. *Cell Metab* 30 (1): 67–77:e3 (2019).
- Organisation for Economic Cooperation and Development (OECD): Obesity Update 2017 – Obesity Rates as % of Total Adult Population (Aged 15 Years and Over), 2016 or Nearest Year. www.oecd.org (Zugriff: 15.03.2021).
- Touvier M: Ultra-processed/Ultra-formulated Foods and Health: Epidemiological Evidence. EUFIC-Online-Symposium „Processed Foods: How to Communicate about what we (don't) Know?“, 24. November 2020.

fokus

Front of Pack-Labeling: Status quo

Autorin: Carina Kern, Seite: 14-16

- Becker MW et al.: Front of Pack Labels Enhance Attention to Nutrition Information in Novel and Commercial Brands. *Food Policy* 56: 76–86 (2015).
- Biltekoff, C. Consumer Response: The Paradoxes of Food and Health. *Ann. N. Y. Acad. Sci.* 1190, 174–178 (2010).
- Brunso K, Grunert, KG: Cross-cultural Similarities and Differences in Shopping for Food. *J. Bus. Res.* 42 (2): 145–150 (1998).

- Burns C et al.: Role of Expendable Income and Price in Food Choice by Low Income Families. *Appetite* 71: 209–217 (2013).
- Croker H et al.: Front of Pack Nutritional Labelling Schemes: A Systematic Review and Meta-analysis of Recent Evidence Relating to Objectively Measured Consumption and Purchasing. *J. Hum. Nutr Diet* 33: 518–537 (2020).
- Draper AK et al.: Front-of-pack Nutrition Labelling: Are Multiple Formats a Problem for Consumers? *Eur J Public Health* 23 (3): 517–521 (2013).
- Dubois P et al.: Effects of Front-of-pack Labels on the Nutritional Quality of Supermarket Food Purchases: Evidence from a Large-scale Randomized Controlled Trial. *J Acad Mark Sci* (2020).
- Ducrot P et al.: Effectiveness of Front-Of-Pack Nutrition Labels in French Adults: Results from the NutriNet-Sante Cohort Study. *PLoS ONE*, 10 (10): e0140898 (2015).
- Egnell M et al.: Consumers' Responses to Front-of-Pack Nutrition Labelling: Results from a Sample from The Netherlands. *Nutrients* 11 (8): 1817 (2019).
- Egnell M et al.: Objective Understanding of Front-of-package Nutrition Labels: An International Comparative Experimental Study Across 12 Countries. *Nutrients* 10 (10): 1542 (2018).
- Egnell M et al.: Prospective Associations of the Original Food Standards Agency Nutrient Profiling System and Three Variants with Weight Gain, Overweight and Obesity Risk: Results from the French NutriNet-Santé Cohort. *Br J Nutr* 1–13 (2020).
- Egnell M: Objective Understanding of Nutri-Score Front-Of-Package Nutrition Label According to Individual Characteristics of Subjects: Comparisons with Other Format Labels. *PLoS ONE*, 13 (8): 1–16 (2018).
- Egnell M: Objective Understanding of Nutri-Score Front-Of-Package Nutrition Label According to Individual Characteristics of Subjects: Comparisons with other Format Labels. *PLoS ONE*, 13 (8): 1–16 (2018).
- Elmadfa I, Meyer AL: „Front of Pack-Labeling“ als Beitrag zur Verbesserung des Ernährungsverhaltens. *Ernährungs Umschau* 66 (8): 154–159 (2019).
- Europäische Kommission: Bericht der Kommission an das Europäische Parlament und den Rat über die Verwendung zusätzlicher Formen der Angabe und Darstellung der Nährwertdeklaration. Europäische Union (Hrsg.), Brüssel (2020).
- Europäische Kommission: Farm to Fork Strategy. Europäische Union (Hrsg.), Brüssel (2020).
- Fialon et al.: Effectiveness of Different FOPLs among Italian Consumers: Results from an Online Randomized Controlled Trial. *Nutrients* 12 (8): 2307 (2020).
- Grunert KG et al.: Nutrition Knowledge, and Use and Understanding of Nutrition Information on Food Labels among Consumers in the UK. *Appetite* 55 (2): 177–189 (2010).
- Hagen K: Nährwertkennzeichnung heute: Was Verbraucher wollen – und was sie verstehen: Hintergrund. *DIW Wochenbericht* 77 (22): 14–19 (2010).
- Hieke S et al.: Colour Me In – An Empirical Study on Consumer Responses to the Traffic Light Signposting System in Nutrition Labelling. *Public Health Nutr* 15 (5), 773–782 (2012).
- Ikonen I et al.: Consumer Effects of Front-of-package Nutrition Labeling: An Interdisciplinary Meta-analysis. *J Acad Mark* 48 (3): 360–383 (2019).
- Italian General Confederation of Agriculture – Confagricoltura: NutriInform Battery: Sistema corretto per il consumatore, sosteniamo l'unica alternativa al Nutriscore. Pressemeldung vom 28.10.2020.
- Lagestrand Sjölin K: Nordic Keyhole: Experience and Challenges Sweden, Norway, Denmark, Iceland. FAO/WHO Information Meeting on Front of Pack Nutrition Labelling am 16.05.2013. www.who.int (Zugriff: 01.03.2021).

- Larsson I et al.: The „Green Keyhole“ Revisited: Nutritional Knowledge May Influence Food Selection. *Eur J Clin Nutr* 53: 776–780 (1999).
- Lebensmittelverband Deutschland (LMVD): Rahmenbedingungen müssen stimmen: 10 Punkte zum Nutri-Score. Presseausendung vom 03.12.2019.
- Louie JC-Y, et al.: A Comparison of Two Nutrition Signposting Systems for Use in Australia. *N S W Public Health Bull* 19 (7–8): 121–126 (2008).
- Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali: NutrInform Battery: Firmato il decreto che introduce il logo del modello di etichettatura volontaria italiana. Bellanova: „Poniamo al centro il consumatore e i principi della dieta Mediterranea.“ Pressemeldung vom 27.10.2020.
- Öhrvik V, Lagestrand Sjölin K: The Nordic Keyhole Scheme. Joint Meeting on Front-of-pack Nutrition Labelling am 23.04.2018. www.ec.europa.eu (Zugriff 01.03.2021).
- Onozaka Y et al.: Consumer Intentions to Buy Front-of-Pack Nutrition Labeled Food Products: The Moderating Effects of Personality Differences. *J Food Prod Mark* 20 (4): 390–407 (2014).
- Onozaka Y et al.: What If You Stop and Think about It? Nutrition Logos and Product Selection Behavior. *J. Int. Food Agribusiness Mark* 26 (2): 140–153 (2014).
- Raghunathan R et al.: The Unhealthy = Tasty Intuition and Its Effects on Taste Inferences, Enjoyment, and Choice of Food Products. *J Mark* 70 (4): 170–184 (2006).
- Santé Publique France: Conditions of Use of the Nutri-Score Logo. Version 21, aktualisiert am 16. Juni 2020 (Zugriff: 03.12.2020).
- Sarda B et al.: Appropriation of the Front-of-Pack Nutrition Label Nutri-Score across the French Population: Evolution of Awareness, Support, and Purchasing Behaviors between 2018 and 2019. *Nutrients* 12 (9): 2887 (2020).
- Statista: Können Sie die Angaben des Nutri-Scores auf Lebensmittelverpackungen über die Produkteigenschaften nachvollziehen? www.statista.com (Zugriff: 01.03.2021).
- Steenhuis IH et al.: Consumer Food Choices: The Role of Price and Pricing Strategies. *Public Health Nutr* 14 (12): 2220–2226 (2011).
- Storcksdieck genannt Bonsmann S et al.: Front-of-pack Nutrition Labelling Schemes: A Comprehensive Review. Europäische Union (Hrsg.), Luxemburg (2020).
- Van Kleef EV, Dagevos H: The Growing Role of Front-of-pack Nutrition Profile Labeling: A Consumer Perspective on Key Issues and Controversies. *Crit Rev Food Sci Nutr* 55 (3): 291–303 (2015).
- Vandevijere et al.: Consumer’s Food Choices, Understanding and Perceptions in Response to Different FOPL in Belgium: Results from an Online Experimental Study. *Arch. Public Health* 78: 1–9 (2020).
- Wang Q et al.: Snacks with Nutrition Labels: Tastiness Perception, Healthiness Perception, and Willingness to Pay by Norwegian Adolescents. *J Nutr Educ Behav* 48 (2): 104–111 (2016).
- World Health Organization (WHO): Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases: Report of the Joint WHO/FAO Expert Consultation. WHO Technical Report Series, No 916 (TRS 916). Genf (2003). www.who.int (Zugriff: 01.03.2021).

fokus

MHD – Die inneren Werte zählen

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 17-19

- DIN ISO 16779:2018 Sensorische Analyse – Beurteilung (Ermittlung und Überprüfung) der Mindesthaltbarkeit von Lebensmitteln (ISO 16779:2015).
- Hough G: Sensory Shelf Life Estimation of Food Products. CRC Press (2010).
- Naturhistorisches Museum Wien: Wenn aus Lebensmitteln Müll wird - Vom Werden einer Ausstellung. www.nhm-wien.ac.at (Zugriff: 24.02.2021).

- Österreich isst informiert (ÖII): Das Mindesthaltbarkeitsdatum im Check. www.oesterreich-isst-informiert.at (Zugriff: 24.02.2021).
- Verbraucherzentrale Hamburg: So erkennen Sie, ob Lebensmittel noch gut sind. www.vzhh.de (Zugriff: 24.02.2021).
- N.N: Mindesthaltbarkeitsdatum. www.wikipedia.org (Zugriff: 24.02.2021).
- N.N: Verbrauchsdatum. www.wikipedia.org (Zugriff: 24.02.2021).

fokus

Bioplastik: Unterscheidung gefragt

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 21

- Endres HJ et al. (Hrsg.): Biokunststoffe unter dem Blickwinkel der Nachhaltigkeit und Kommunikation. Springer Fachmedien, Wiesbaden (2020).
- Krauter V, Gürlich U, Nieuwenhuizen V: Biokunststoffe in der Verpackung von Lebensmitteln. Dr. Frank Heckel – Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (Hrsg.), Köln (2019).
- Statista GmbH: Wie die Österreicher ihren Plastikmüll reduzieren. www.statista.com (Zugriff: 09.02.2021).
- Tacker M et al.: Studie zur Österreichischen Verpackungswirtschaft im Auftrag der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft FFG. Wien (2019).
- TÜV Austria: OK compost & Seedling. www.tuv.at (Zugriff: 09.02.2021).
- Umweltbundesamt Deutschland: Biobasierte und biologisch abbaubare Kunststoffe. www.umweltbundesamt.de (Zugriff: 09.02.2021).
- Umweltbundesamt Österreich (Hrsg.): Kunststoffabfälle in Österreich – Aufkommen & Behandlung. Wien (2017).

Serie: Gewürze – Teil 1

Kümmel

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 22-23

- Aggarwal BB: Heilende Gewürze. Narayana Verlag, Kandern (2014).
- Agrahari P, Singh DK: A Review on the Pharmacological Aspects of *Carum carvi*. J Biol Earth Sci 4 (1), M1–M13 (2014).
- Berger D: Kräuter und Heilpflanzen. Österreichisches Rotes Kreuz Einkauf und Service GmbH, Wien (2013).
- Buchart K: Traditionelle Europäische Heilkunde & alpine Esskultur. Handout, VEÖ-success Workshop (2009).
- Iburg A: DuMonts kleines Gewürzlexikon. DuMont Verlag, Köln (2002).
- Kabus I: *Carum carvi* – Wiesen-Kümmel, Echter Kümmel (Apiaceae), Arzneipflanze des Jahres 2016. Jahrb Bochumer Bot Ver 8: 248–252 (2017).
- Vierich T, Vilgis T: Aroma. Die Kunst des Würzens. Stiftung Warentest (2012).
- N.N: Ajowan. www.wikipedia.at (Zugriff: 10.02.2021).
- N.N: Echter Kümmel. www.wikipedia.at (Zugriff: 10.02.2021).
- N.N: Echter Schwarzkümmel. www.wikipedia.at (Zugriff: 10.02.2021).
- N.N: Kümmel: Anbau im eigenen Garten leichtgemacht. www.plantura.garden (Zugriff: 10.02.2021).