

ernährung heute 4_2019

Ernährungsökologie – System mit Zukunft

fokus

Visionärer Speiseplan?

Autorin: Barbara Stadlmayr, Seite: 4-6

- Willett WC et al.: Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on Healthy Diets from Sustainable Food Systems. *The Lancet*, 393 (10170): 447–492 (2019).
- EAT-Lancet-Report: Strategische Ansätze zur Umstellung des weltweiten Ernährungssektors. *ErnährungsUmschau* 7, M416- M421 (2019).
- Willett WC: Healthy Diets from Sustainable Food Systems. *Food, Planet, Health*. Summary Report of the EAT-Lancet Commission (2019).
- Rust P, Hasenegger V, König J: Österreichischer Ernährungsbericht. Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien. Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Wien. ISBN 978-3-903099-32-6 (2017).
- Bundesministerium für Gesundheit und Frauen: Die österreichische Ernährungspyramide. Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Wien (2016).
- <https://eatforum.org/> (Zugriff 20.10.2019).
- www.weltagrarbericht.de/aktuelles/nachrichten/news/de/33586.html (Zugriff 20.10.2019).
- www.zeit.de/wissen/gesundheit/2019-01/nachhaltige-ernaehrung-planetary-health-diet-gesundheit-klimaschutz (Zugriff 20.10.2019).
- www.ernaehrungs-umschau.de/print-news/13-02-2019-eat-lancet-report-planetary-health-diet/ (Zugriff 20.10.2019).
- www.bzfe.de/inhalt/planetary-health-diet-33656.html (Zugriff 20.10.2019).

fokus

UniNEtZ

Autorin: Laura Hundscheid, Seite: 7

- Allianz nachhaltige Universitäten in Österreich: Sustainable Development Goals & UniNEtZ. www.nachhaltigeuniversitaeten.at/uninetz (Zugriff 23.10.2019).
- Bundeskanzleramt: Nachhaltige Entwicklung – Agenda 2030 / SDGs. www.bundeskanzleramt.gv.at/themen/nachhaltige-entwicklung-agenda-2030.html (Zugriff 23.10.2019).
- Independent Group of Scientists Appointed by the Secretary-General, *Global Sustainable Development Report 2019: The Future is Now – Science for Achieving Sustainable Development*, United Nations, New York (2019). sustainabledevelopment.un.org/gedr2019 (Zugriff 23.10.2019).
- www.uninetz.at (Zugriff 23.10.2019).

fokus

Reis

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 12-15

- Dunlop F: *Every Grain of Rice*. WW Norton & Company (2013).
- FAO: *Rice Market Monitor* (2018).

- Gadal N et al.: A Review on Production Status and Growing Environments of Rice in Nepal and in the World. Archives of Agriculture and Environmental Science, 4 (1): 83–87 (2019).
- Limpawattana M, Shewfelt RL: Flavor Lexicon for Sensory Descriptive Profiling of Different Rice Types. Journal of Food Science, 75 (4): 199–205 (2010).
- Machart K, Meidlinger B, Hofstädter D: Pflanzliche Milch-Alternativen unter der Lupe. Ernährung aktuell 3: 9–11 (2019).
- Österreichisches Lebensmittelbuch: IV. Auflage Codexkapitel B20 Mahl-und Schälprodukte.
- Pradhan SK et al.: Paper 3: Aerobic Rice Perspectives in India: Progress and Challenges. Regional: Development and Dissemination of Climate-Resilient Rice Varieties for Water-Short Areas of South Asia and Southeast Asia 48 (2016).
www.researchgate.net/publication/306056166_Aerobic_rice_perspectives_in_India_progress_and_challenges (Zugriff 22.10.2019).
- Yau NJN, Huang JJ: Sensory Analysis of Cooked Rice. Food Quality and Preference, 7 (3–4): 263–270 (1996).
- de.wikipedia.org/wiki/Reis (Zugriff 22.10.2019).
- de.statista.com/statistik/daten/studie/287774/umfrage/pro-kopf-konsum-von-reis-in-oesterreich/ (Zugriff 22.10.2019).
- www.ec.europa.eu/eurostat/de/data/database (Zugriff 22.10.2019).
- www.sustainablerice.org/ (Zugriff 22.10.2019).
- www.max-wissen.de/Fachwissen/show/4044.html (Zugriff 22.10.2019).
- www.dqs-cfs.com/de/2016/01/sustainable-rice-platform-standard-fuer-den-nachhaltigen-reisanbau-veroeffentlicht/ (Zugriff 22.10.2019).
- de.globometer.com/rohstoffe-reis.php (Zugriff 22.10.2019).
- www.sueddeutsche.de/stil/koernerkunde-welcher-reis-sich-fuer-welches-gericht-am-besten-eignet-1.3713869-2 (Zugriff 22.10.2019).
- www.riso.ch/de/1/?oid=1854&lang=de (Zugriff 22.10.2019).
- www.fr.de/wissen/reis-klima-belastet-11052729.html (Zugriff 22.10.2019).
- www.reishunger.de/ (Zugriff 22.10.2019).
- www.medizin-transparent.at/rotschimmelreis-gegen-cholesterin-sicher-und-wirksam (Zugriff 22.10.2019).
- www.falstaff.at/nd/reis-vielfalt-in-form-und-farbe-1/ (Zugriff 22.10.2019).

fokus

Fleisch als Omega-3-Quelle?

Autorin: Theres Rathmanner, Seite: 16-17

- Abdelhamid AS et al.: Omega-3 fatty Acids for the Primary and Secondary Prevention of Cardiovascular Disease. Cochrane Database Syst Rev 7: CD003177 (2018).
- Astrup A et al.: WHO Draft Guidelines on Dietary Saturated and Trans Fatty Acids: Time for a New Approach? BMJ, 366: I4137 (2019).
- D-A-CH: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr.
www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/fett/ (Zugriff 15.7.2019).
- DGE: Fettzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. Evidenzbasierte Leitlinie (2015).
- Kamihiro S et al.: Meat Quality and Health Implications of Organic and Conventional Beef Production. Meat Science, 100: 306–318 (2015).
- Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE): Abstractband ÖGE-Tagung 2019 „Fette Fakten“. Ernährung aktuell 2 (2019).

- Srednicka-Tober D et al.: Composition Differences between Organic and Conventional Meat: A Systematic Literature Review and Meta-analysis. *British Journal of Nutrition*, 115: 994–1011 (2016).
- Steinwidder A et al.: Weideochsenmast ohne Kraftfutter 2. Mitteilung: Einfluss der Aufwuchshöhe bei Kurzrasenweide auf die Schlachtleistung, Fleischqualität und Wirtschaftlichkeit. *Züchtungskunde* (2019).
- Terler G, Velik M, Fritz C: Intensive Mast von Stier, Ochse und Kalbin – Unterschiede in Mastleistung, Schlachtleistung, Fleischqualität und Wirtschaftlichkeit – Abschlussbericht. HBLFA Raumberg-Gumpenstein (2019).

Lebensmittel

Süßungsmittel

Autorin: Carina Kern, Seite: 18-21

- Lohner S et al.: Health Outcomes of Non-nutritive Sweeteners: Analysis of the Research Landscape. *Nutr J*. 8, 16 (1): 55 (2017).
- Knie JM: Ernährungsumschau 8, Spezial Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe – Teil 1, 51–53 (2018).
- Knie JM: Ernährungsumschau 9, Spezial Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe – Teil 2, 55–59 (2018).
- Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA): Süßungsmittel. www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/sweeteners (Zugriff: 18.9.2019).
- N.N.: Zucker aus Holz. www.forum-ernaehrung.at/artikel/detail/news/detail/News/zucker-aus-holz/ (Zugriff: 4.11.2019).
- Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES): Zusatzstoffe. www.ages.at/themen/lebensmittelsicherheit/zusatzstoffe/ (Zugriff: 18.9.2019).
- Europäische Kommission (EC): EU-Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (2008).
- Europäische Kommission (EC): EU-Verordnung (EU) Nr. 1129/2011 vom 11. November 2011 zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf eine Liste der Lebensmittelzusatzstoffe der Europäischen Union (2011).
- Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE): Süßungsmittel. www.oege.at/index.php/bildung-information/ernaehrung-von-a-z/1784-suessstoffe (Zugriff: 18.9.2019).
- Süßstoff-Verband e. V.: Süßstoffe im Überblick. www.suessstoff-verband.info/suessstoff-wissen/suessstoffe-ueberblick/ (Zugriff: 18.9.2019).
- Nußbaumer S: Wasser und Kirschen: Bauchgrimmen? <http://www.forum-ernaehrung.at/artikel/detail/news/detail/News/wasser-und-kirschen-bauchgrimmen/> (Zugriff: 5.11.2019).
- Die Verbraucher Initiative e. V. (Bundesverband): Zusatzstoffe Online. www.zusatzstoffe-online.de/home/ (Zugriff: 19.9.2019).
- Gruber M: EFSA-Bewertung für Aspartam abgeschlossen – Aspartam ist sicher. <http://www.forum-ernaehrung.at/artikel/detail/news/detail/News/efsa-bewertung-fuer-aspartam-abgeschlossen-aspartam-ist-sicher/> (Zugriff: 15.10.2019).
- Suez J et al.: Artificial Sweeteners Induce Glucose Intolerance by Altering the Gut Microbiota. *Nature*, 514: 181–186 (2014).
- Bundeszentrum für Ernährung (BZfE): Süßungsmittel. www.bzfe.de/inhalt/suessungsmittel-31694.html (Zugriff: 19.9.2019).
- Belitz HD, Grosch W, Schieberle P: Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer, Berlin, 6. Auflage. ISBN 978-3-540-73202-0 (2008).

- Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) – Pressemitteilung vom 10. Dezember 2013: EFSA schließt vollständige Risikobewertung zu Aspartam ab und kommt zu dem Schluss, dass es in den derzeitigen Expositionsmengen sicher ist. www.efsa.europa.eu/de/press/news/131210.htm (Zugriff: 19.9.2019).
- Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA): Advantam: EFSA veröffentlicht Sicherheitsbewertung. www.efsa.europa.eu/de/press/news/130731-0 (Zugriff: 19.9.2019).
- Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA): Revised Exposure Assessment for Steviol Glycosides. www.efsa.europa.eu/de/efsajournal/pub/1972 (Zugriff: 19.9.2019).
- Derndorfer E: Süß. Ernährung heute 3, 22–23 (2019).
- Sturgeon SR et al.: Associations between Bladder Cancer Risk Factors and Tumor Stage and Grade at Diagnosis. *Epidemiology*, 5: 218–25 (1994).

Serie: Geschmack! Teil 4

Bitter

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 22-23

- Chen J et al.: Expression of Bitter Taste Receptors and Solitary Chemosensory Cell Markers in the Human Sinonasal Cavity. *Chemical Senses*, 44 (7): 483–495 (2019).
- Derndorfer E: *Lebensmittelsensorik*. Facultas Verlag, 5. Auflage. ISBN 978-3708914107 (2016).
- Evans S et al.: The Influence of Parental Food Preference and Neophobia on Children with Phenylketonuria (PKU). *Molecular Genetics and Metabolism Reports*, 14: 10–14 (2018).
- Khan AS, Murtaza B, Hichami A, Khan NA: A Cross-talk between Fat and Bitter Taste Modalities. *Biochimie*, 30: 1e6 (2018).
- Mastorakou D et al.: Sensory Characteristics of Human Milk: Association between Mothers' Diet and Milk for Bitter Taste. *Journal of Dairy Science*, 102 (2): 1116–1130 (2019).
- Rüter M: *Bitter – Der vergessene Geschmack*. AT Verlag. ISBN 978-3038009245 (2016).
- Siedentopp U: Bitter – mehr als ein Geschmack. *Deutsche Zeitschrift für Akupunktur*, 59 (3): 41–44 (2016).
- Straßmann B: Bitter ist das neue Süß. *Die Zeit* 9, 21.2. (2019).
- Wölfl U, Schempp CM: Bitterstoffe – von der traditionellen Verwendung bis zum Einsatz an der Haut. *Zeitschrift für Phytotherapie* 39, 210–215 (2018).