

Schaufenster

Journal für Ernährungsmedizin 2011; 13 (1), 40

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

**Online-Datenbank mit
Autoren- und Stichwortsuche**

MIT NACHRICHTEN DER



For personal use only.

Not to be reproduced without permission of Verlagshaus der Ärzte GmbH.

Erschaffen Sie sich Ihre ertragreiche grüne Oase in Ihrem Zuhause oder in Ihrer Praxis

Mehr als nur eine Dekoration:

- Sie wollen das Besondere?
- Sie möchten Ihre eigenen Salate, Kräuter und auch Ihr Gemüse ernten?
- Frisch, reif, ungespritzt und voller Geschmack?
- Ohne Vorkenntnisse und ganz ohne grünen Daumen?

Dann sind Sie hier richtig



Schaufenster



SOJA HEMMT FORTSCHREITEN VON PROSTATAKREBS

Das tägliche Trinken von 500 ml Sojadrinks kann das Fortschreiten von Prostatakrebs hemmen, darauf weist eine kanadische Studie hin, die in Ausgabe 62.2 (2010) von „Nutrition and Cancer“, veröffentlicht wurde. An der Studie nahmen 29 Männer teil, die sich zur Prostatakrebsbehandlung einer Strahlentherapie unterzogen hatten. Sie wurden aufgefordert, während sechs Monaten täglich 500 ml Sojadrinks zu sich zu nehmen. Die Entwicklung des Prostatakrebses wurde anhand der Bestimmung des PSA-Wertes im Blut, einem Indikator für Prostatakrebs, beurteilt. Bei acht Patienten stieg der Anteil PSA im Blut weniger schnell an, als zu erwarten gewesen wäre, und bei vier Patienten nahm er ab. Die Forscher schlossen daraus, dass der Genuss von Sojadrinks die Entwicklung von Prostatakrebs hemmen kann. Mehr Informationen zum Thema Soja finden Sie unter www.alpro-soya.de.

Alpro

NESTLÉ HEALTH SCIENCE KAUFTE EIN

Um Nestlé im Bereich funktioneller Nahrungsmittel stärker zu positionieren, wurde im vergangenen September Nestlé Health Science gegründet. Forschung und Entwicklung zu funktionellen und therapeutischen Nahrungsmitteln sollen ausgebaut werden. Im Februar wurde ein junges britisches Startup-Unternehmen, CM&D Pharma übernommen, das in diesem Bereich tätig ist. Das Hauptprodukt von CM&D Pharma ist ein Kaugummi, der mittels Chitosan Phosphat binden soll und dadurch bei Nierenpatienten dem Risiko einer Hyperphosphatose entgegenwirken. Bei einem anderen Ansatz geht es darum, mit Hilfe eines Extrakts aus der Mariendistel die Entwicklung chronischer Polypen und in weiterer Folge Darmkrebs hintan zu halten. Weiters wird ein Extrakt aus Eigelb auf seinen Nutzen bei Colitis ulcerosa untersucht. Wie von Nestlé verlautet, könnten in der nächsten Zeit weitere Akquisitionen folgen, um die Möglichkeiten zwischen „Food und Pharma“ auszuloten.

Decision News Media SAS; www.nestle.com

BIOGAIA: PROBIOTIKA-HERSTELLER VERZEICHNET WACHSTUMSSCHUB

Der schwedische Probiotika-Hersteller BioGaia kann einen kräftigen Wachstumsschub verzeichnen. Die Umsatzerlöse im Jahr 2010 waren um 16 Prozent höher als im Jahr davor. Wie Peter Rothschild von BioGaia erklärt, wolle man weiter in klinische Forschung, Produktentwicklung und Stärkung der Marke investieren. Zu den Erfolgen im Bereich der klinischen Forschung im vergangenen Jahr gehört die Veröffentlichung einer Studie, in der die Effektivität von Lactobacillus

reuteri Protectis zur Behandlung von Peridontitis nachgewiesen wurde. In einer anderen Studie konnte gezeigt werden, dass die Schreizeit von Kleinkindern bei Supplementierung mit eben diesem Bakterienstamm schon nach einer Woche signifikant abnimmt. Auf wirtschaftlicher Ebene wurde unter anderem ein Abkommen mit Partnern in Griechenland unterzeichnet.

Decision News Media SAS; www.biogaia.com

Buchtip: LEBENSMITTELSENSORIK

Mittlerweile in der 3. Auflage liegt die „Lebensmittelsensorik“ der Ernährungswissenschaftlerin Eva Derndorfer vor. Sie füllt damit einen Platz in der Literatur zum Thema Essen weiter aus, wo man ansonsten nicht viel außerhalb der engsten Fachliteratur findet, um sich einen Überblick zu verschaffen. Es ist ja durchaus auch für Nicht-Lebensmittelhersteller interessant, wie Produkte auf ihre Akzeptanz oder Präferenz untersucht werden. Die Darstellung der heute zum Einsatz kommenden Methoden ist breit. Die Einsatzgebiete in Produktentwicklung, Marktforschung und Qualitätskontrolle

werden beschrieben. Interessant könnte ein Ausbau des Teils zur Sinnesphysiologie sein. Die Verteilung der Aufmerksamkeit wirkt etwas willkürlich. Der Geschmackssinn wird wesentlich mehr Aufmerksamkeit gewidmet als dem Geruchssinn, der aber wie man weiß den weitaus größten Teil zum „geschmacklichen“ Eindruck beiträgt, den ein Lebensmittel hinterlässt.



Eva Derndorfer: Lebensmittelsensorik, 3. überarb. Aufl. 2010, 174 Seiten, Broschur, ISBN 978-3-7089-0588-4, € 19,00