

Newsflash

Journal für Ernährungsmedizin 2006; 8 (2), 4

Homepage:

www.aerzteverlagshaus.at

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

MIT NACHRICHTEN DER



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



Karottensaft und Botulismus

Wer gerne Karottensaft trinkt, sollte ihn besser im Kühlschrank aufbewahren. Wie die US-Gesundheitsbehörde FDA berichtet, sind drei Fälle von Botulismus im Bundesstaat Georgia auf unzureichend gekühlten Karottensaft zurück zu führen. Dabei hatte es sich um pasteurisierte Produkte gehandelt, in denen die Sporen von Clostridium botulinum allerdings sehr gut „überleben“ konnten. (FDA) ■■



© PHOTOALTO

EU und China: Pakt für Lebensmittelsicherheit



Illegale Warenflüsse entgehen naturgemäß jeglicher Gesundheits- und Qualitätskontrolle. Das betrifft zu einem nicht unwesentlichen Teil Lebensmittel aus China. Ein Abkommen zwischen China und der EU soll diesen Fluss „illegaler“ Lebensmittel nach Europa nun eindämmen. Vereinbart wurden verstärkte Nachforschungen bei vermutlich illegalen Sendungen und ein intensiverer Austausch von Informationen. Weiteres soll ein elektronisches System entwickelt werden, das illegale Zertifizierungen verhindern kann. Laut EU-Kommissar Markos Kyprianou würde eine verstärkte Zusammenarbeit mit den chinesischen Behörden in der Frage der Lebensmittelsicherheit zu mehr Verbraucherschutz beitragen und den Handelsgesprächen neuen Auftrieb geben. (EU) ■■

Stationäre Behandlung für adipöse Kinder

In einem Pilotprojekt wurde diesen Sommer versucht, extrem adipöse Kinder im Rahmen einer stationären Behandlung von zumindest einem Teil ihrer überflüssigen Kilos zu befreien. Der erste Durchgang startete Anfang Juli im niederösterreichischen Therapiezentrum Buchenberg mit acht 13- bis 17-jährigen Mädchen, die zu Beginn der Behandlung zwischen 84 und 127 Kilo wogen. Nach etwa sieben Wochen konnte das Gewicht bei der Hälfte der Teilnehmerinnen an dem Programm um acht bis zehn Kilo reduziert werden – unter Einsatz von Ärzten, Diätologen, Psychologen und Sportlehrern. An Eigenaufwendungen ist bei diesem Programm ein Betrag von 430 Euro vorgesehen. (APA) ■■

Viren aufs Wurstbrot

Etwas gewöhnungsbedürftig mutet eine kürzlich in den USA zugelassene Methode an, mit der Fleisch- und Wurstwaren sowie Geflügel in Geschäften frei von Listeria monocytogenes gehalten werden sollen. Dabei handelt es sich um ein Spray, das sechs Arten von Bakteriophagen enthält, die verschiedene Listerien-Stämme attackieren und ausschalten. Die Bakteriophagen werden getrennt isoliert und dann in der Lösung kombiniert. Schätzungen zufolge gehen allein in den USA rund 500 Todesfälle jährlich auf das Konto von Listerien, wobei vor allem Schwangere, Kleinkinder und Menschen mit einem geschwächten Immunsystem betroffen sind. Das „Anti-Listerien-Spray“ ist der erste virale Lebensmittelzusatz, der in den USA zugelassen wurde. (FDA, APA) ■■

Enterale Ernährung: Betreuung spart Kosten

Schätzungen der Firma Nutricia zufolge birgt eine optimale Versorgung mit enteraler Ernährung gemeinsam mit dem eAt-Entlassungsmanagement ein Einsparungspotenzial von bis zu 1,5 Millionen Euro pro Jahr. Diese Summe errechnet sich aus der Reduktion von Krankenstandstagen. Durch die qualifizierte Betreuung der Patienten zu Hause – ein Service, das Nutricia anbietet – könne nämlich die Rückkehr der Patienten in stationäre Behandlung in vielen Fällen verhindert werden. In Österreich werden derzeit rund 15.000 Patienten zu Hause und in Pflegeheimen enteral ernährt. (NUTRICIA) ■■