

Lebensmittel & Technologie

Journal für Ernährungsmedizin 2011; 13 (2), 32

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



Lebensmittel & Technologie



ANTIOXIDANTIEN GEGEN TRANS-FETTE

Nicht zuletzt weil sie aufgrund ihrer nachteiligen Effekte auf Cholesterinspiegel, Entzündungsreaktionen und andere Risikofaktoren für das Herz-Kreislauf-System in vielen Ländern durch Grenzwerte beschränkt sind, sind Trans-Fette in der Lebensmitteltechnologie ein Thema. Eine Arbeit des japanischen National Food Research Institute stellt einen neuen Ansatz vor, die Bildung von Trans-Fetten besser zu kontrollieren. Trans-Fette können bei der Erhitzung von Ölen entstehen, wenn sie von der Cis- in die Trans-Konfiguration überge-

hen. Wakako Tsuzuki untersuchte die Wirkung verschiedener Antioxidantien auf diesen Prozess anhand der strukturellen Veränderungen bei Triolein (cis-9, 18:1) und Trilinolein (cis-9, cis12, 18:2), die auf 180° C erhitzt wurden. Dabei wurde die Cis-Deterioration und Trans-Isomerisierung dosisabhängig und in gleichem Ausmaß unterbunden. Antioxidantien könnten also die Bildung von Trans-Fetten bei der Verarbeitung von Ölen bremsen.

William Reed Business Media SAS; Food Chemistry, doi:10.1016/j.foodchem.2011.04.036

OFFENERES KLIMA – MEHR INNOVATION

Mit einem Sharing-is-Winning Modell soll der Innovationsprozess hin zu nachhaltiger Ko-Innovation gelenkt werden, schlagen Wissenschaftler der Hebrew University of Jerusalem, von Life2Years in Pasadena (US) und Nestec Ltd. in Vevey (CH) vor. „Zufällige“ Interaktionen zwischen akademischer Forschung, innovativen Start-ups und Erfindern sowie großen Playern am Lebensmittelsektor könnten keine zufriedenstellenden Lösungen erbringen. Diese Paradigmenwechsel seien notwendig:

- Die „Mauern“ zwischen akademischer Forschung und Industrie sollten fallen, Vertreter der Industrie in der Lehre aktiver werden.
- Der Schutz geistigen Eigentums müsse überdacht werden, um den Innovationsprozess nicht zu behindern (neue Geschäftsmodelle).
- Förderung des Innovationsprozess durch „integriertes Management“. Die Industrie als Gatekeeper müsse auch selbst bereit für Veränderungen sein. Der Stellenwert der angewandten Forschung an den Unis müsse gehoben werden.
- Wertschöpfung sei auf lange Sicht nur dann erzielbar, wenn die Gesellschaft von Innovationen einen echten Nutzen habe. Soziale Verantwortung sei in jedem Stadium zu übernehmen.

William Reed Business Media SAS; Food Sci 2011; 76(2):R62-68. oi:10.1111/j.1750-3841.2010.01998.x