

Anthocyane

1,8 Mio. Euro für „Ernährungsforschung“

Im Rahmen der BMBF-Fördermaßnahme „Ernährungsforschung – für ein gesundes Leben“ wird die Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) zusammen mit der Forschungsanstalt Geisenheim, dem Forschungsinstitut für Kinderernährung, Dortmund, und dem Max-Rubner-Institut, Karlsruhe, für den Forschungsschwerpunkt „Anthocyane in Fruchtsäften aus Beerenobst – In vivo-Studien zu Bioverfügbarkeit und Wirkungen auf die Mikroflora“ mit einem Betrag von insgesamt 1,8 Mio. € unterstützt. Die Koordination

des Verbundprojekts liegt bei Prof. Dr. Clemens KUNZ (Institut für Ernährungswissenschaft, JLU, E-Mail: clemens.kunz@uni-giessen.de).

Die Schwerpunkte des Vorhabens sind Untersuchungen

- zum Gehalt und zur Art von Anthocyanen und deren Metabolite in Beerenobst,
- zur Bioverfügbarkeit, Metabolisierung und Wirksamkeit von anthocyanhaltigen Produkten in Tier- und Humanstudien,

■ zum Einfluss von anthocyan- und ballaststoffreichen Produkten auf die Zusammensetzung und Aktivität der Mikroflora bei gesunden Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen sowie

■ zur Erfassung der üblichen Zufuhr von Polyphenolen/Anthocyanen bei Kindern.

Die 7 Teilprojekte verfolgen das Ziel, neue lebensmitteltechnologische Verfahren bei der Herstellung von Getränken so einzusetzen, dass sekundäre Pflanzenstoffe wie Polyphenole im

Endprodukt zusammen mit Ballaststoffen erhalten bleiben. Außerdem sollen Methoden für die Quantifizierung, Strukturaufklärung und Charakterisierung des Stoffwechsels von Anthocyanen etabliert werden und metabolische und funktionelle Eigenschaften von Anthocyanen in Tier- und vor allem in Humanstudien unter besonderer Berücksichtigung der Darmflora untersucht werden. ■

*Prof. Dr. Christian Barth,
München*

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Wissenschaftler diskutieren den Essalltag von morgen

Eine der größten gesellschaftlichen Herausforderungen ist, unseren Essalltag der Zukunft zu bewältigen. Zu diesem Fazit kommt das 6. Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, das vom 21.–23. Juni 2009 auf Einladung der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg stattfand. Gründe hierfür sind vor allem gesteigerte und auch neue Anforderungen: Essen muss nicht nur schmecken und satt machen, sondern es soll gesund, ökologisch, sozial verträglich und außerdem bezahlbar sein; mehr denn je muss es Genuss, Entspannung oder Unterhaltung bieten und zunehmend die Geborgenheit der Familie ersetzen.

Der interdisziplinär zusammengesetzte Kreis von rund 40 Wissenschaftlern erwartet, dass sich einige Trends, die heute beob-

achtet werden, in naher Zukunft zu echten Problemen entwickeln. So die bereits jetzt prekäre Versorgungssituation von Kindern, Berufstätigen, alleinstehenden Männern oder alten Menschen, die Kluft zwischen Wunsch und Wirklichkeit bei der Lebensmittelauswahl und den Mahlzeiten, das steigende Übergewicht vieler Menschen oder die eng mit der sozialen Lage verbundene Schere des Gesundheitszustandes, die sich

weiter öffnet. Ursachen für diese sich verschärfende Problemlage sind veränderte Familien- und Sozialstrukturen, neue Freiheiten, aber auch neue Zwänge sowie die durch das sinkende Praxiswissen eingeschränkten Handlungsspielräume des Einzelnen, z. B. in der eigenen Küche.

Die Wissenschaftler fordern einen breiten gesellschaftlichen Konsens, der neue Leitbilder,

Gestaltungsräume und Ziele für das Essen und Trinken entwickelt. Eine klare Ernährungs- und Verbraucherpolitik, ein Bekenntnis zur interdisziplinären Ernährungsforschung sowie das Angebot einer breiten Ernährungs- und Verbraucherbildung sind dringend notwendig. Nur so können neue Strukturen geschaffen und neue Orientierungshilfen angeboten werden, die die Menschen in ihrem Essalltag entlasten. ■

*Quelle: Dr. Rainer Wild-Stiftung,
Pressemeldung vom 26.06.2009*

Hintergrund

Der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, an dem Personen aus Wissenschaft und Wirtschaft aktiv beteiligt sind, beschäftigt sich mit Fragen rund um das Essen und Trinken. Mit seinen interdisziplinären Aktivitäten will der Arbeitskreis helfen, aktuelle und zukünftige Ernährungsprobleme zu lösen und die Öffentlichkeit auf die entscheidende Bedeutung von Essen und Trinken für die Lebensqualität aufmerksam zu machen. Getragen wird der 1994 gegründete Arbeitskreis von der Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg.