



Presse-Information

Kreissparkasse Ahrweiler

Funktionelle Lebensmittel (Functional Foods)

Anlässlich der Vortragsveranstaltung zum Thema "Funktionelle Lebensmittel (Functional Foods)" im SETA Hotel, Bad Neuenahr, konnte Sparkassendirektor Dieter Zimmermann, Vorstandsvorsitzender der Kreissparkasse Ahrweiler eine große Gästeschar begrüßen.

"Unsere Gesundheit ist unser höchstes Gut. Für eine gesundheitsbewusste Ernährung bietet uns die Lebensmittelindustrie mittlerweile eine breite Palette von Produkten an, die zur Verbesserung und Steigerung unseres Wohlbefindens beitragen sollen. Doch können diese Produkte wirklich leisten was sie versprechen? Der Vortrag von Prof. Dr. Rechkemmer wird uns wertvolle Informationen zu diesem Thema liefern", so der Sparkassenchef.

Der Direktor der Europäischen Akademie, Prof. Dr. Dr. h.c. Carl Friedrich Gethmann, stellte den Referenten vor. Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, studierte Ernährungswissenschaft und promovierte zum Dr. rer. nat. an der Universität Hohenheim.

Er war Direktor des Instituts für Ernährungsphysiologie an der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe. Seit 2003 ist er Professor und Inhaber des Stiftungslehrstuhls "Biofunktionalität der Lebensmittel" am Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München (TUM) sowie Direktor am Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung der TUM. Forschungsgebiete von Prof. Dr. Rechkemmer sind Untersuchungen zu den funktionellen Wirkungen von Lebensmittelinhaltsstoffen, sowie die Aufklärung von Wirkmechanismen dieser Substanzen hinsichtlich der Entstehung von Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen.

Laut Rechkemmer gibt es weder in Deutschland noch in Europa bisher eine gesetzliche Regelung für funktionelle Lebensmittel. Von Wissenschaftlern wurde folgende Definition vorgeschlagen: Funktionelle Lebensmittel haben eine über ihren reinen Nährwertcharakter hinausgehende, wissenschaftlich nachgewiesene positive Wirkung auf die Gesundheit und das Wohlbefinden handelt es sich bei funktionellen Lebensmitteln um Produkte, die in Form und Aufmachung konventionellen Lebensmitteln gleichen, und nicht um Kapseln, Tabletten, Pulver oder Ampullen. Funktionelle Lebensmittel sollen als ein Bestandteil der täglichen Ernährung in üblichen Mengen verzehrt werden. Nährstoff-angereicherte Produkte, z.B. mit Vitamin C oder E, zählen dann nicht zu den funktionellen Lebensmitteln, wenn das Ziel der Anreicherung darin besteht die empfohlenen Aufnahmemengen zu erreichen, um Nährstoffdefizite zu vermeiden.

Für viele funktionelle Lebensmittel werden gesundheitsbezogene (Werbe)-Aussagen (Health Claims) erhoben. Zur rechtlichen Zulässigkeit solcher Health Claims und zu den wissenschaftlichen Anforderungen, um solche Wirkungen nachzuweisen finden gegenwärtig intensive wissenschaftliche und politische Diskussion sowohl national

Auskunft erteilt:

Marketingabteilung
Wilhelmstraße 1
53474 Bad Neuenahr-
Ahrweiler

Tel.
0 26 41 / 3 80-1 25/1 26
Fax 0 26 41 / 3 80 2 85

E-Mail:
kskaw-marketing@t-online.de

www.ksk-ahrweiler.de

H:\Übergabe_SKI\Veranstaltungen\KSK-Vorträge\KSK_Rechkemmer_21405\PM_Rechkemmer.doc



Presse-Information

Kreissparkasse Ahrweiler

als auch auf EU-Ebene statt. Ein Vorschlag der EU-Kommission zur Regelung gesundheitsbezogener Aussagen bei Lebensmitteln wird gegenwärtig im europäischen Parlament diskutiert.

Neue Produktentwicklungen haben in den letzten zehn Jahren, insbesondere im Bereich von Milchprodukten, durch den Einsatz probiotischer Mikroorganismen und präbiotischer Kohlenhydrate stattgefunden. Den probiotischen Mikroorganismen werden immunmodulatorische Eigenschaften, eine Verbesserung der Laktosetoleranz und eine Reduzierung Rotavirus- und Antibiotika-induzierter Durchfallerkrankungen bei Kindern bzw. Erwachsenen als gesundheitsrelevante Wirkungen zugeschrieben. Präbiotische Kohlenhydrate, wie z.B. Inulin oder Oligofruktosen, stellen bevorzugte Substrate probiotischer Mikroorganismen dar und führen zu einer gewünschten Verschiebung der Darmflora in Richtung einer gesundheitlich positiv zu bewertenden Flora. Inwieweit Präbiotika zu einer Verbesserung der Dickdarmfunktion, einer Verbesserung des klinischen Krankheitsbilds bei chronisch-entzündlichen Darmerkrankungen oder einer Reduktion des Risikos ein kolorektales Karzinom zu entwickeln beitragen können wird gegenwärtig international in verschiedenen Studien untersucht und war auch Gegenstand einer Fallbewertung in der Functional Foods Studie der Europäischen Akademie.

Eine gegenwärtig besonders erfolgreiche Entwicklung besteht im Zusatz von Phytosterolen oder Phytostanolen, bzw. von Fettsäureestern dieser Verbindungen, zu Margarinen, Joghurts und Milchgetränken. Durch eine tägliche Aufnahme von ca. 2–3 g Phytosterolen/Phytostanolen kann die LDL-Cholesterin-Konzentration des Plasmas, eines Risikomarkers für die Entwicklung von Atherosklerose, signifikant um ca. 10–15% reduziert werden. Diese Wirkungen wurden in mehreren klinischen Studien nachgewiesen.

Viele weitere bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe werden gegenwärtig bezüglich ihrer gesundheitlichen Wirkungen und ihrer Eignung für die Produktion funktioneller Lebensmittel wissenschaftlich untersucht (z.B. Soja-Extrakte mit Phytoöstrogenen, Catechin-Extrakte aus Grüntee, Anthocyan-Extrakte aus roten Trauben, Lycopin aus Tomaten oder langkettige Omega-3-Fettsäuren aus Seefischen).

Zusammenfassend kann gegenwärtig festgestellt werden, dass die Entwicklung funktioneller Lebensmittel potentiell zu einer Verbesserung der Gesundheit und des Wohlbefindens beitragen könnte. Jedoch sind die rechtlichen Rahmenbedingungen noch festzulegen und die wissenschaftlichen Kriterien für den Nachweis der gesundheitlichen Wirkungen zu definieren, vermerkte Reckemmer. Funktionelle Lebensmittel werden jedoch nicht einen ungesunden Lebensstil (zu wenig körperliche Bewegung, starkes Übergewicht, Rauchen etc.) kompensieren können und der Verzehr solcher Produkte stellt somit keinen Freibrief für einen ansonsten ungesunden Lebensstil dar. Im Functional Foods Projekt der Europäischen Akademie wurden neben den gesundheitlichen und rechtlichen Fragen auch die ethischen, soziologischen und wirtschaftlichen Implikationen der funktionellen

Auskunft erteilt:

Marketingabteilung
Wilhelmstraße 1
53474 Bad Neuenahr-
Ahrweiler

Tel. 0 26 41 / 3 80-1
25/1 26
Fax 0 26 41 / 3 80 2 85

E-Mail:
kskaw-marketing@t-online.de

www.ksk-ahrweiler.de

Presse-Information

Kreissparkasse Ahrweiler

Lebensmittel diskutiert und konkrete Empfehlungen für die politischen und gesellschaftlichen Entscheidungsträger erarbeitet.