

Reiskleie gegen Alzheimer, Kohlenhydrate für den Darm

Schwerverdauliche Kohlenhydrate als Darmtherapie und gesundheitsfördernde Reisprodukte mit Potential zur Alzheimer- Vorbeugung - rund 130 Bürger, Wissenschaftler und Unternehmer aus Deutschland und der Schweiz erhielten beim 4. grenzüberschreitenden Forum „Lebensmittel von morgen“ hautnah Einblicke zur Ernährung der Zukunft. Im Zentrum stand eine Podiumsdiskussion zu Gesundheitsversprechen der Lebensmittelhersteller mit dem Konzern Migros und dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung. Die Besucher konnten zudem kleine Kostproben nehmen.

Bereits zum vierten Mal präsentierten Forscher und Unternehmen durch Vorträge und eine Ausstellung frische Innovationen zur gesunden Ernährung. Gastgeber waren die Netzwerke BioLAGO, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sowie Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel. Nach einer Einführung von Hartmut Welck vom Steinbeis-Europa-Zentrum, wie Forschung und Innovation unterstützt durch das Enterprise Europe Network neue Lebensmittel entwickeln, wurden Verfahren und Produkte aus Reiskleie, einem Abfallprodukt aus der Reisverarbeitung, vorgestellt. Sibille Bernert vom Unternehmen FB Food erklärte, dass Reiskleie „bis zu zehn Mal so viele Vitamine und Mineralstoffe wie die Kartoffel“ enthalte. Aktuelle Forschungsstudien würden zudem auf eine präventive Wirkung gegen Alzheimer hinweisen. Als Schlüssel einer gesunden Ernährung nannte Ruben Illi, Chefkoch am Ekkharthof bei Kreuzlingen, sich beim Zubereiten richtig Zeit zu nehmen: „Kochen und Stress passen nicht zusammen, die besondere Zutat ist die Mutterliebe“. Markus Egert, Professor an der Hochschule Furtwangen, sprach über seine Forschung an Präbiotika. Diese Kohlenhydrate seien zwar schwerverdauliche Nahrungsbestandteile, wirkten aber vorbeugend gegen Darmbakterien. Basierend darauf sollen neue Lebensmittel entwickelt werden.

Auch Nahrungsergänzungsmittel haben ihre Berechtigung

Rege Beteiligung fand die von Simone May, Agro Marketing Thurgau, moderierte Podiumsdiskussion zu Gesundheitsversprechen der Produzenten. Annina Erb, Leiterin für gesunde Ernährung bei Migros, verwies auf die schrittweise Salz- und Zuckerreduktion, die man seit Jahren vorantreibt. Zur gesunden Ernährung gehörten laut Erb auch Nahrungsergänzungsmittel, da diese für Risikogruppen wie Schwangere und Allergiker wichtig seien. Stephan Barth vom Bundesforschungsinstitut für Ernährung, dem Max-Rubner-Institut sagte, dass regionale Produkte ein Gesundheitsplus mitbringen, nicht nur wegen besserer Herstellverfahren als in so manchen Ländern. „Auch lange Transportwege aus dem Ausland, zum Beispiel bei Gemüse und Obst, können hier Einfluss auf die Qualität haben“, so Barth.

Lebensmittelverpackungen: Wie macht man diese sicherer?

Peggy Schuhmann vom Prüflabor Swiss Quality Testing Services referierte zu modernen Lebensmittelverpackungen und gesundheitsgefährdenden Stoffen. Die Herausforderung der Zukunft sei es, verstärkt neuartige Materialien einzusetzen, die vor der Übertragung von Substanzen auf das Nahrungsmittel schützen, gleichzeitig dennoch diese frischhalten. Mitveranstalter waren das Steinbeis-Europa-Zentrum sowie das Enterprise Europe Network. Massgeblich unterstützt wurde die Veranstaltung durch die Stadt Kreuzlingen, das Amt für Schulen Bildung & Wissenschaft der Stadt Konstanz, den Landkreis Konstanz sowie das Thurgauer Amt für Wirtschaft und Arbeit. Weiterer Partner war die Mosterei Möhl.

Pressemitteilung

02.07.2015

Quelle: BioLAGO e.V.

Weitere Informationen

- ▶ [BioLAGO - Reiskleie gegen Alzheimer, Kohlenhydrate fuer den Darm](#)

