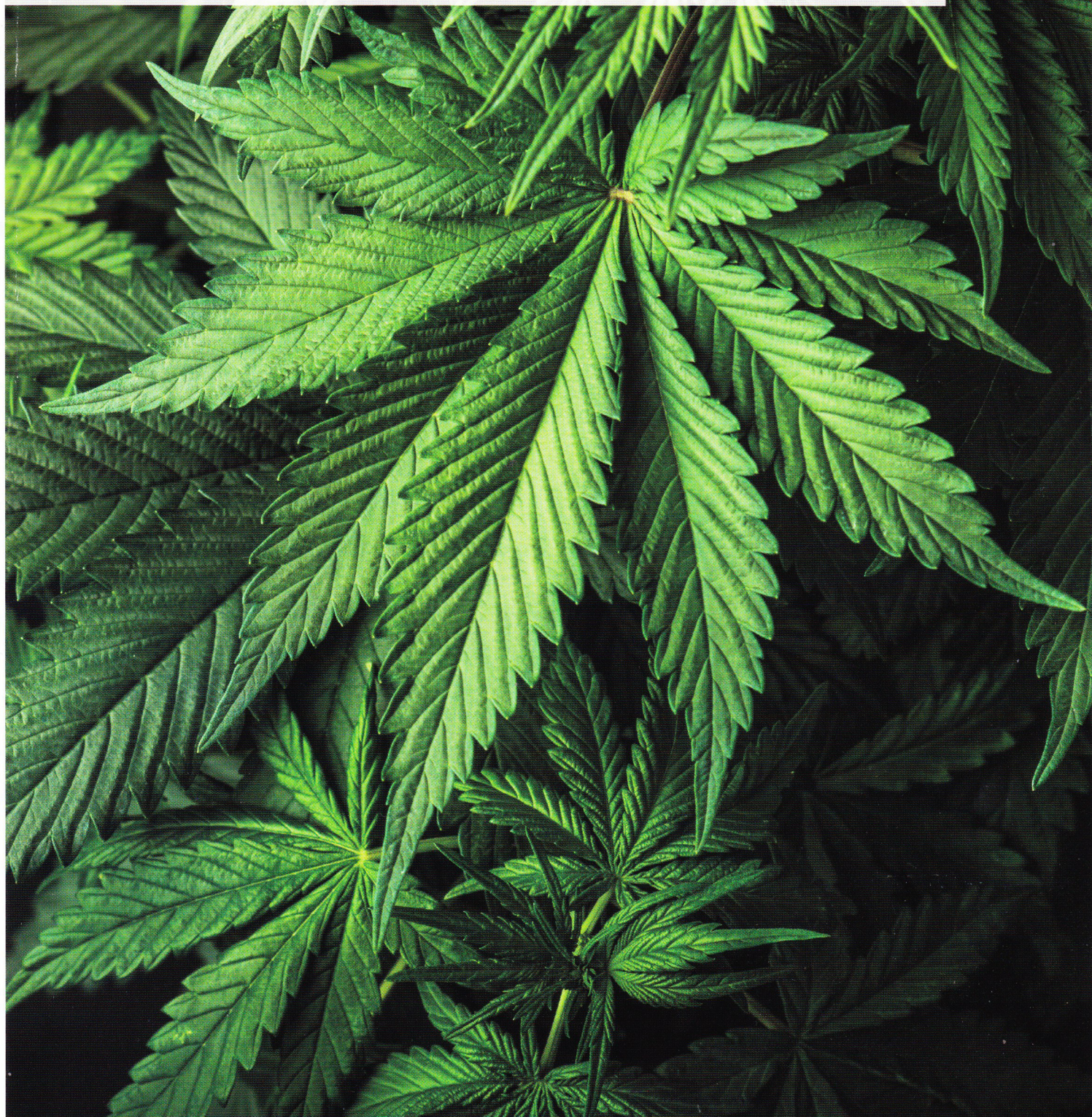


ERNÄHRUNGS 12 UMSCHAU

FORSCHUNG
& PRAXIS

Dezember 2019
66. Jahrgang

Hanf und Hanfprodukte | Orthorexie: Relevanz in Beratung und Therapie | DGE-Position: Mineralstoffe und Vitamine in der Sporternährung | Betriebliche Gesundheitsförderung | Cochrane Review: Mediterrane Ernährungsweise und kardiovaskuläre Erkrankungen | **Zertifizierte Fortbildung:** Ernährungsberatung in der Onkologie



Europäische Akademie für Pädiatrie und Stiftung Kindergesundheit Arachidonsäure in Säuglings- und Folgenahrung

Ab Februar 2020 gelten in der EU neue Standards für Säuglings- und Folgenahrungen (VO2016/127) [1]. Der Zusatz der n-3-Fettsäure Docosahexaensäure (DHA) ist dann in 2- bis 3-fach höherer Konzentration als bisher üblich obligatorisch. Hingegen besteht keine Verpflichtung, die Fettsäure Arachidonsäure zuzusetzen. Hierzu beziehen die Europäische Akademie für Pädiatrie und die gemeinnützige Stiftung Kindergesundheit in einem Positionspapier Stellung. Durch den obligatorisch erhöhten Zusatz von DHA entsteht eine ganz neuartige Zusammensetzung von Säuglingsnahrungen, deren Eignung und Sicherheit bisher nicht in klinischen Studien belegt wurden. Deshalb hielt die gemeinnützige Stiftung Kindergesundheit in Zusammenarbeit mit der Europäischen Akademie für Pädiatrie einen Workshop mit meinungsbildenden internationalen WissenschaftlerInnen auf diesem Gebiet und VertreterInnen von Elternorganisationen, um die bestehenden Fragen zu diskutieren. Die Ergebnisse und

die daraus abgeleiteten Empfehlungen wurden im *American Journal of Clinical Nutrition* veröffentlicht [2].

Die ExpertInnen betonen, dass Muttermilch die erste Wahl in der Ernährung am Lebensanfang ist und auch als Goldstandard für die Wahl der Inhaltsstoffe von Flaschnahrung gilt. Muttermilch liefert immer sowohl DHA als auch Arachidonsäure. Weltweit sind in der Muttermilch die Arachidonsäurekonzentrationen meist deutlich höher als die von DHA. Studien haben Säuglingsnahrungen mit verschiedenen Gehalten verglichen. Sie zeigen bei hoher DHA-Konzentration aber niedrigem Arachidonsäuregehalt Nachteile der kindlichen Entwicklung bis zum Alter von 9 Jahren und bei Tieren auch eine Verminderung des normalen Arachidonsäuregehalts im Gehirngewebe.

Die neuen Empfehlungen raten dringend dazu, für nicht oder nicht vollgestillte Säuglinge nur solche Säuglingsnahrungen zu verwenden, die neben DHA auch mindestens die gleiche Menge Arachidonsäure enthalten.



Für nicht oder nicht vollgestillte Säuglinge sollten nur Säuglingsnahrungen verwendet werden, die neben DHA auch mindestens die gleiche Menge Arachidonsäure enthalten.

Literatur:

1. European-Commission. Commission Delegated Regulation (EU) 2016/127 of 25 September 439 2015 supplementing Regulation (EU) No 609/2013 of the European Parliament and of the Council as regards the specific compositional and information requirements for infant formula and follow-on formula and as regards requirements on information relating to infant and young child feeding. Official Journal of the European Union 2016:L 25/1
2. Koletzko B, Bergmann K, Brenna JT et al. on behalf of the European

Academy of Pediatrics and the Child Health Foundation (2019) Should formula for infants provide arachidonic acid along with docosahexaenoic acid? A position paper of the European Academy of Pediatrics and the Child Health Foundation. *Am J Clin Nutr* [doi.org/10.1093/ajcn/nqz252]

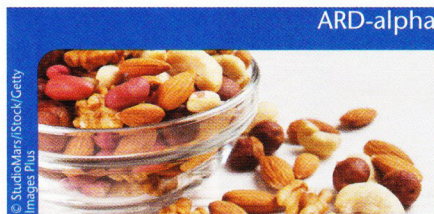
Quelle: Stiftung Kindergesundheit, Pressemeldung vom 28.10.2019

Medientipps | 20. Dezember 2019 bis 16. Januar 2020



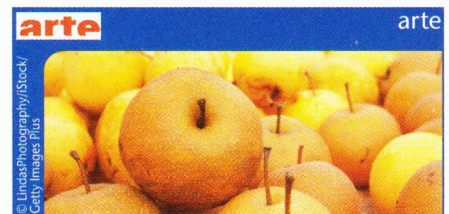
20. Dezember 2019 – 06.00 Uhr

Globalisierung auf unseren Tellern, bspw. Hamburger in Abu Dhabi und Sushi in Paris – verschlingt *Global Food* traditionelle regionale Gerichte? Wo liegen die Ursprünge der „kulinarischen Globalisierung“? Welche Folgen hat diese für Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Gesundheit, bspw. Überernährung und Hunger, sowie die Umwelt?



24. Dezember 2019 – 13.30 Uhr

Planet Wissen fragt in Nüsse – Lecker, gesund, gefährlich: Welche Inhaltsstoffe stecken in ihnen? Warum reagieren manche Menschen allergisch? Wie werden sie angebaut? Zu Wort kommen Walnuss-Bäuerin und Wissenschaftlerin Vivian Böllersen, die Allergologin Prof. Dr. Christiane Bayerl und der Koch Nico Rittenau.



2. Januar 2020 – 05.45 Uhr

Masse statt Klasse: Äpfel sind das Lieblingsobst von Deutschen und Franzosen. Früher wurden allein in Deutschland mehr als 3 000 Sorten kultiviert; heute beherrschen nur noch 10–15 den internationalen Markt. Welche Chemikalien und Techniken halten Äpfel auch für Monate frisch? Welche neuen Sorten werden gezüchtet – und wie werden alte, einheimische erhalten?