

Medienmitteilung

Bern, 17 September 2010 – Der Nestlé Ernährungspreis 2010 wurde dieses Jahr in drei Kategorien verliehen. Die prämierten Arbeiten präsentieren vielversprechende Ansätze zur Verbesserung einer ausgewogenen Nahrungsmittelversorgung in der Schweiz.

Jedes vierte Schweizer Kind ist übergewichtig, eines von sieben hospitalisierten Kindern leidet unter Mangelernährung und weltweit weisen über zwei Milliarden Menschen einen zu tiefen Eisenwert im Blut auf. Die zunehmend einseitige Ernährung ist ein zentrales Thema, nicht nur bei Ernährungswissenschaftlern und -Therapeuten. Neben dem Eisenmangel ist ein Defizit an Zink zwar ein weniger diskutiertes, aber genauso verbreitetes Problem und findet sich oft in den gleichen Bevölkerungsgruppen. Nicht nur Entwicklungsländer sondern auch Industrienationen wie die Schweiz sind betroffen. Die Folgen solcher Unterversorgungen sind Anämie, eine reduzierte kognitive Entwicklung bis hin zur Arbeitsunfähigkeit, sie beeinträchtigen das Wachstum und das Immunsystem. Adipositas (Übergewicht ab Körpermassenindex (BMI) 30 kg/m²) belastet Gelenke und Wirbelsäule, erhöht das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Diabetes. Längst ist erwiesen, dass eine früh einsetzende Prävention eine Volkswirtschaft ökonomisch weniger belastet, als die aus den Folgeerkrankungen entstehenden Kosten. Wie kann die momentane Versorgungssituation also nachhaltig verbessert werden? Dieser Fragestellung sind auch die vier preisgekrönten Forscherinnen nachgegangen und haben mit ihren Studien wichtige Beiträge geleistet, welche heute mit dem Ernährungspreis von Nestlé Suisse in der Höhe von insgesamt CHF 30'000 gewürdigt wurden.

Wissenschaftspreis (CHF 15'000): Prävention von Eisenmangel durch neue nanostrukturierte Verbindungen zur Anreicherung von Lebensmitteln

An der ETH Zürich im Labor für Humanernährung wird schon des Längeren die Möglichkeit der Anreicherung von Nahrungsmitteln mit den Mineralien Eisen und Zink untersucht. Da Mängel dieser Mineralstoffe oft gepaart vorkommen und in stärkerem Ausmass Frauen betreffen, erscheint eine gleichzeitige Anreicherung mit beiden Stoffen sinnvoll. Herkömmliche Verbindungen waren entweder gut bioverfügbar (die Nährstoffe werden gut in den Körper aufgenommen und für diesen verfügbar gemacht), führten aber häufig zu Verfärbungen und Geschmacksveränderungen der Lebensmittel oder umgekehrt. Die Arbeit von Florentine Hilty-Vančura erprobte den Einsatz neuartiger nanostrukturierter Mineralstoffverbindungen und konnte vielversprechende Ergebnisse vorweisen, so dass denkbar wäre, in der Schweiz zum Beispiel bei Milchprodukten nanostrukturierte Verbindungen einzusetzen, um die Versorgung der Bevölkerung mit lebenswichtigen Mineralien zu verbessern.

Jungforscher Preis (CHF 7'500): Eine neue Methode zur systematischen Evaluation der Nahrungsaufnahme beim hospitalisierten Kind

Nach Publikation der Studie « la dénutrition à l'hôpital » (2006), mit den schockierenden Befunden zu den in Krankenhäusern internierten Kindern und deren chronisch unzureichender Nahrungsaufnahme, haben der Europarat sowie das Schweizerische Bundesamt für Gesundheit (BAG) Alarm geschlagen und empfohlen, eine Einschätzung des Lebensmittelverbrauchs zur Vorbeugung von Mangelernährung vorzunehmen. Da der täglichen Praxis keine geeignete Methode vorlag um die Nahrungsaufnahme hospitalisierter Kinder zu erfassen, nahmen sich die Ernährungswissenschaftlerinnen Céline Dony und Ginetta Cesarino in ihrer Bachelorarbeit am CHUV (Centre Hospitalier Universitaire Vaudois) des Problems an. Sie entwickelten die Methode « Blume » zur systematischen Evaluierung der Nahrungsaufnahme des Kindes während des Spitalaufenthaltes. Neu wird nebst der visuellen Beurteilung der eingenommenen Nahrungsmenge durch das Pflegepersonal, auch der vom Patienten wahrgenommene konsumierte Anteil erhoben. Dieser wird durch das Ausmalen der Blütenblätter einer Blume eingeschätzt. Sie führten eine sechswöchige Untersuchung an Kindern der stationären Abteilung des Kinderspitals Lausanne (HEL) durch und verglichen 3 Methoden der Evaluation der Nahrungsaufnahme. Die Ergebnisse der Studie sprechen der Methode « Blume » eine höhere Genauigkeit zu als der bisher verwendeten Methoden. Zudem kann die Anpassung der Nahrungsmenge- und Zusammensetzung flexibel erfolgen. Die Methode « Blume » wird zurzeit an verschiedenen Schweizer Spitälern eingeführt.

Kommunikationspreis (CHF 7'500): Als Kind spielerisch erlernen, ausgewogen und genussvoll zu essen

Das « Ballabeina-Leiterlspiel » erschien im Rahmen der Studie « Ballabeina – Kinder im Gleichgewicht » (2008) und wurde von Beatrice Liechti-Laubscher konzeptualisiert und entworfen. Es ist ein Bestandteil von Unterrichtseinheiten zu den 5 Botschaften der Ernährungsscheibe für fünf- bis zwölfjährige Kinder der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung. Die Übungen gründen auf den Erfahrungen, dem Experimentieren und dem eigenständigen Handeln der Kinder und fördern die Freude und das Interesse an der Vielfalt der Lebensmittel unter Einbezug von körperlicher Aktivität. Das Spiel und die Unterrichtsvorschläge wurden realisiert durch den CHUV (Centre Hospitalier Universitaire Vaudois), das ISSW (Institut für Sport und Sportwissenschaften, Universität Basel) und das ISSUL (Institut des Sciences du Sport de l'Université de Lausanne).

Für Fotos der Gewinnerinnen: www.nestle.ch

Für weitere Informationen:

Philippe Oertlé | Nestlé Suisse S.A. | Case postale 352 | 1800 Vevey | 021 924 51 24 | presse@ch.nestle.com