



Medienmitteilung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE

## **Nationale Fachtagung der SGE:**

### **«Bedeutung der Lebensmittelverarbeitung: Gestern – heute – morgen»**

**Bern, 11. August 2017. Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung führte am Freitag, 11. August 2017 Ihre jährliche nationale Fachtagung durch. Thema war die «Bedeutung der Lebensmittelverarbeitung: Gestern – heute – morgen». Vor über 200 Besuchern diskutierten Experten aus Forschung, Wissenschaft und Industrie über die Entwicklungen in der Lebensmittelverarbeitung. Welche Bedeutung haben die ökonomischen, die technologischen und sozialen/kulturellen Dimensionen der Lebensmittelverarbeitung?**

Im Rahmen eines Industrie-Symposiums präsentierte Christian Bärtsch, Gründer und Geschäftsführer Essento, unter dem Titel «Leckere Insekten auf Schweizer Tellern» die neusten Entwicklungen im Bereich des Ento Foods. Sein Unternehmen hat sich dem riesigen Potential von Insekten als Nahrungsmittel verschrieben. Im Fokus standen die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Spezialitäten mit Insekten.

*Die Teilnehmer konnten anschliessend unter anderem Vorträge zu diesen Themen verfolgen:*

#### **Verarbeitungsmethoden einst und jetzt - Klassische und aktuelle Methoden: Funktion und Nutzen?**

*Von Dr. Daniel Kofahl, Ernährungssoziologe, leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK).*

Nur in den seltensten Fällen essen Menschen ihre Lebensmittel unverarbeitet. Was allein mit zerstampfen, vermischen und erhitzen begann, hat sich zu einem eigenen Zweig von kunstvollem Handwerk und hochtechnologischer Industrie weiterentwickelt. Unter den Oberbegriffen food processing und food design findet seitdem einiges statt, was von der Gesellschaft einerseits bewundernd als «Veredelung» oder andererseits kritisch als «Manipulation» beobachtet wird. Im speziellen gibt die Herstellung von Surrogaten, das Entfernen beziehungsweise hinzufügen (un-)erwünschter Inhaltsstoffe oder das Design neuartiger Hybridspeisen Anlass zur Diskussion.

Der Vortrag führt ein in die Historie der Nahrungsmittelverarbeitung und zeigt auf, wie soziokulturelle Einflüsse die Bewertung des funktionalen Nutzens des food processing und food design beeinflussen.

#### **Verarbeitungsmethoden und ihre ernährungsphysiologische Bedeutung**

*Von Prof. Dr.- Ing. Erich Josef Windhab, ordentlicher Professor für Lebensmittel-Verfahrenstechnik an der ETH Zürich.*

Eine in ihrer Verbreitung unter «kritischen» Lebensmittelkonsumenten im Zunehmen begriffen scheint die Vorstellung, dass die Qualität eines Lebensmittels abnimmt mit deren zunehmender Verarbeitung in industriellen Prozessen, und umso mehr wenn solche Prozesse in grossen Lebensmittelunternehmen vollzogen werden. Dagegen steht, dass moderne Lebensmittel-Verarbeitungsverfahren in Summa hinsichtlich Sicherheit, Haltbarkeit, Convenience und zahlreicher Qualitätsmerkmale unsere Lebensmittel grundsätzlich deutlich verbessern können.



Allerdings schreitet mit der im Langzeittrend seit den 1960ern anhaltenden relativen Verbilligung von Lebensmitteln auch eine Entwicklung einher, welche entlang der gesamten Agro-Food Wertschöpfungskette deutliche Rationalisierungs- und Minimalisierungsmassnahmen bedingte. Solche können entgegen bzw. trotz den verbesserten technologischen Möglichkeiten Qualitätsminderungen zur Folge haben. An dieser Stelle ist die Frage relevant wie viel «mehr Qualität» ermöglicht würde, wenn der Verbraucher diesen Mehrwert klar identifizieren könnte und entsprechend dafür zu bezahlen bereit wäre.

### **Der Konsument im Widerspruch**

*Von Prof. Dr. Michael Siegrist, Institut für Umweltentscheidungen, ETH Zürich*

Fertiggerichte und Convenience-Produkte haben in den letzten Jahren an Wichtigkeit gewonnen. Verschiedene gesellschaftliche Trends haben diese Entwicklung begünstigt. So möchten Konsumenten weniger Zeit in der Küche verbringen, ihre Kochfähigkeiten nehmen ab und ihr Essverhalten ist fragmentierter. Was und wann wir essen, wollen wir individuell bestimmen können. Fertiggerichte sind eine Lösung für diese Bedürfnisse der Konsumenten. Gleichzeitig gibt es aber den verbreiteten Wunsch nach «natürlichen» Lebensmitteln. Vielen Konsumenten ist es wichtig, dass die Lebensmittel möglichst wenig synthetische Zusatzstoffe enthalten. Die Lebensmittelindustrie versucht deshalb, auch bei ihren Fertiggerichten den Wunsch nach Natürlichkeit zu erfüllen. Die Lebensmittelhersteller versuchen mit ansprechend gestalteten Verpackungen und mit Produktinformationen beim Konsumenten eine positive Erwartungshaltung zu wecken. Studien zeigen, dass solche Informationen, mit denen die wahrgenommene Natürlichkeit beeinflusst wird, auch mitbestimmen, wie gut den Konsumenten die Lebensmittel munden.

### **Verarbeitungsmethoden zwischen Ökonomie und Ökologie**

*Von Dr. Sibyl Anwander, Bundesamt für Umwelt BAFU.*

Das Lagern von Nahrungsüberschüssen über den täglichen Bedarf hinaus, war die Grundlage der Entstehung von Zivilisation und Kultur, und setzte Methoden des Konservierens voraus. Auch heute kommt der Haltbarmachung von Nahrungsmitteln eine ganz grosse Bedeutung zu, angesichts globaler Wertschöpfungsketten und einer nach wie vor wachsenden Weltbevölkerung, bei stagnierendem oder gar sinkendem Angebot an fruchtbaren Flächen. Rund ein Drittel der produzierten Lebensmittel geht vor dem Konsum verloren. Effiziente Methoden der Haltbarmachung und Verarbeitung spielen eine grosse Bedeutung bei der Suche nach Lösungen. Der Energieaufwand für Erhitzen, Einfrieren, Verpackung etc. stehen dabei dem Ressourcenaufwand für die Produktion der sonst verdorbenen Lebensmittel gegenüber.

Ökobilanzen sind die Grundlage für die Beurteilung solcher Trade-offs und haben gerade im Lebensmittelbereich eine grosse Bedeutung. Neuere Arbeiten im Rahmen der Pilotprojekte der EU zum ökologischen Produkt-Fussabdruck (PEF) zeigen jedoch, dass die Antworten mitunter alles andere als eindeutig sind. Wissenschaftlich unbestritten ist hingegen, dass der Bereich Landwirtschaft und Ernährung für rund einen Drittel der weltweiten Umweltprobleme verantwortlich ist und somit der Handlungsbedarf insgesamt sehr gross ist.

**Alle Präsentationen und Zusammenfassungen finden Sie unter:**

[www.sge-ssn.ch/fachtagung](http://www.sge-ssn.ch/fachtagung)



*Im Rahmen der Fachtagung wurde auch der Ernährungspreis von Nestlé Schweiz vergeben:*

### **Die Ernährungspreise von Nestlé Schweiz gehen 2017 an drei junge Forscherinnen**

**Die hoffnungsvollen Wissenschaftlerinnen wurden am Freitag 11. August in Bern anlässlich der nationalen Fachtagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung mit dem Ernährungspreis der Nestlé Schweiz 2017 ausgezeichnet. Nestlé Schweiz unterstützt damit Forschungsprojekte in den Bereichen Ernährung und Prävention.**

Für ihre Crossover-Studie zur Bestimmung des durchschnittlichen täglichen Jodbedarfs im Säuglingsalter erhielt Susanne Dold, Forscherin am Labor für Humanernährung der ETH Zürich, den mit 15'000 CHF dotierten Wissenschaftspreis. Die in dieser Arbeit präsentierten Daten zeigen, dass der Jodbedarf von 2 bis 5 Monate alten Säuglingen 70 µg/Tag beträgt. Mit einer Zugabe zum Aufbau des Jodspeichers der Schilddrüse können zum ersten Mal ein durchschnittlicher Tagesbedarf von 72 µg und eine empfohlene Tagesdosis von 80 µg vorgeschlagen werden.

Der mit 7'500 CHF dotierte Preis für junge Forscherinnen und Forscher ging dieses Jahr an Alicia Marti und Elisabeth Guadagnolo. In ihrer Bachelor-Arbeit an der Haute école de santé in Genf haben die beiden untersucht, welche Kriterien besser geeignet sind, um die an Kinder gerichtete Werbung für Lebensmittel einzuschränken – jene der Weltgesundheitsorganisation WHO oder jene von Swiss Pledge, der freiwilligen Selbstverpflichtung der Industrie. Swiss Pledge erwies sich als weniger streng als das WHO-Modell; deshalb ist das WHO-Modell aus Sicht der Forscherinnen besser geeignet, um die gewünschte präventive Wirkung zu entfalten.

### **Schweizerische Gesellschaft für Ernährung SGE**

Die SGE ist die nationale Organisation für Ernährungsfragen. Sie klärt die Bevölkerung und die Fachwelt mit wissenschaftlich abgesicherten Informationen auf und zählt rund 5'500 Mitglieder und Abonnenten, darunter vor allem Fachleute aus dem Ernährungs-, Gesundheits- und Bildungsbereich sowie ernährungsinteressierte Konsumenten.

### **SGE-Informationen für Medienschaffende**

Medienschaffende erhalten alle zwei Monate den SGE-Newsletter und regelmässig Medienmitteilungen der SGE. Zur Aufnahme in unseren Medienverteiler senden Sie bitte eine E-Mail an [media@sge-ssn.ch](mailto:media@sge-ssn.ch). Medienschaffende können unsere vierteljährlich erscheinende Zeitschrift für Ernährung tabula kostenlos abonnieren – [www.tabula.ch](http://www.tabula.ch).

### **Informationsdienst nutrinfo®**

Nutrinfo® beantwortet Fragen zur Ernährung und Lebensmitteln. Nutrinfo® hat weder kommerzielle noch ideologische oder politische Interessen und beruft sich auf gesicherte wissenschaftliche Quellen. Nutrinfo® wurde im Auftrag des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen BLV eingerichtet. Die Fachpersonen der SGE unterstützen Sie gerne bei der Literaturrecherche sowie bei der Suche nach Experten und stehen Medienschaffenden für Interviews zur Verfügung.

Tel. +41 31 385 00 08, Montag - Freitag, 8.30 – 12.00 Uhr  
[nutrinfo-d@sge-ssn.ch](mailto:nutrinfo-d@sge-ssn.ch), [www.nutrinfo.ch](http://www.nutrinfo.ch)

### **Für weitere Auskünfte**

Thomas Krienbühl, Co-Leiter Kommunikation  
Tel. +41 31 385 00 18, E-Mail: [t.krienbuehl@sge-ssn.ch](mailto:t.krienbuehl@sge-ssn.ch)