

Nestlé-Lebensqualitätsindex für Deutschland

Krise schlägt auf den Magen

Die Wirtschaftskrise hat für viele Menschen in Deutschland unmittelbare Auswirkungen. Während fast drei Viertel der Menschen in Deutschland ihre Lebensqualität als gut und besser bewerten, sehen sich 22 Prozent von der Krise in der Lebensqualität sehr stark oder stark eingeschränkt. Bei den Berufstätigen gilt dies sogar für 28 Prozent. Dies ist das Ergebnis des Ende 2009 zum zweiten Mal erhobenen Nestlé Lebensqualitäts-Index (LQX). 930 Personen wurden hierzu im Alter von 16 bis 79 Jahren aktuell befragt.

Berufstätige: Auch die Gesundheit leidet

Die gefühlten Beeinträchtigungen im LQX drehen sich vor allem um die ei-

gene finanzielle Lage, die Arbeitsplatzsicherheit und weitere daraus resultierende Einschränkungen. Wer sich betroffen fühlt, leidet deutlich häufiger unter Stress, Bluthochdruck, Nervosität, Erschöpfung und Schlafstörungen – gefährlich, denn die Betroffenen fühlen sich rein körperlich „gesund“. Lediglich 34 Prozent der Berufstätigen, die sich von der Krise betroffen fühlen, geben an, keine dieser Probleme zu haben. Von den Berufstätigen dagegen, die „weniger stark, kaum oder gar nicht“ von der Krise betroffen sind, können dies auch nur 43 Prozent von sich behaupten. Die wirtschaftliche Situation zehrt

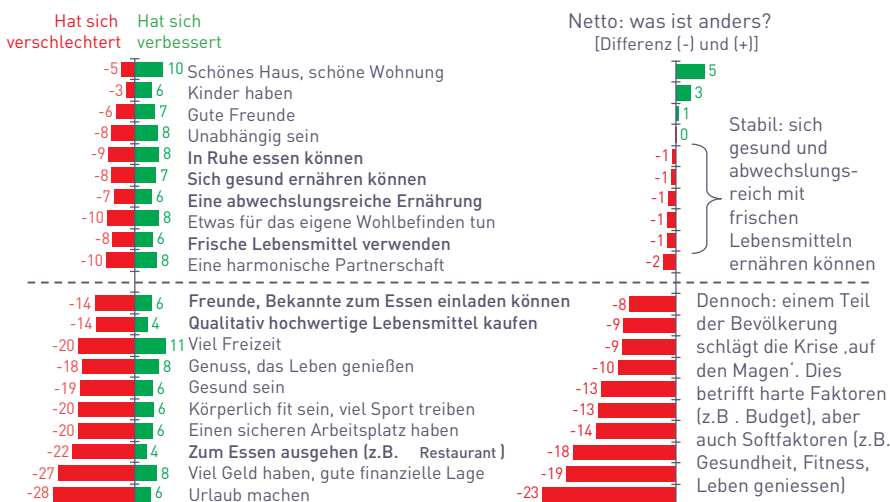


also spürbar an den Kräften der berufstätigen Bevölkerung – sie zeigen sich müde und gestresst.

Jeder Zweite Berufstätige, der sich von der Krise betroffen fühlt (ca. 14 Prozent aller Berufstätigen), hat sein Einkaufsverhalten und sein Ernährungsverhalten verändert. Einschränkungen nehmen die betroffenen Deutschen vor allem beim Urlaub, Freizeitaktivitäten und beim Auswärtsessen vor – wichtige Balancefaktoren, um trotz Krise das emotionale Gleichgewicht zu wahren. Aber auch bei der Ernährung gilt: Je höher die Krisenbetroffenheit, desto mehr schwindet auch die Rolle gesunder Ernährung im Bewusstsein der Verbraucher. Insgesamt wird das Leben deutlich weniger genossen.

Ernährung gehört im Großen und Ganzen zu den krisenresistenten Glücksbringern

Der Nestlé Lebensqualitäts-Index (LQX), der in Kooperation mit dem Marktforschungsinstitut Ipsos erstellt wird, beleuchtet in halbjährlichem Rhythmus die Befindlichkeit der Deutschen im Alter zwischen 16 und 79 Jahren. „Lebensqualität, gesunde Ernährung und hochwertige Lebensmittel stehen in direktem Zusammenhang“, begründet Gerhard Berssenbrügge, Vorstandsvorsitzender der Nestlé Deutschland AG, das Engagement. Als Problemgruppen wurden in der Studie vor allem die „Gehezteten“ und „Multioptionalen“ als Ernährungstypen identifiziert, die besonders durch unkontrollierte und unregelmäßige Ernährungsweise auffielen. Gerade bei Letzteren hat sich durch die Krise die Situation deutlich verschärft.



Haus, Freunde und gutes Essen werden zum „Glücksanker“ in der Krise

Doch nicht jeder Lebensbereich wird in Mitleidenschaft gezogen: Als „krisenresistente Glücksanker“ dienen Familie, Freunde, harmonische Partnerschaft und ein schönes Zuhause. Wie oft in Krisenzeiten, dient der Rückzug ins Häusliche den Menschen als sicherer Hafen. Der Faktor „Ernährung“ zeigt sich ebenfalls relativ stabil. Berufstätige, die von der Krise betroffen sind, müssen vergleichsweise weniger stark auf gemeinsame

*Hier sind einige Dinge aufgeführt, die die Lebensqualität beeinflussen können.

Sagen Sie mir bitte jeweils, ob sich das bei Ihnen in den letzten 12 Monaten verbessert oder verschlechtert hat bzw. gleich geblieben ist oder ob das für Ihre Lebensqualität nicht von Bedeutung ist.

Quelle: Nestlé LQX

Mahlzeiten mit der Familie, frische Lebensmittel oder eine abwechslungsreiche Ernährung verzichten. Ernährung spielt nach wie vor für

55 Prozent der Befragten eine „große“, für 10 Prozent eine „sehr große Rolle“. Zwar versucht der Verbraucher Qualität zum kleinen Preis zu bekom-

men – am Stellenwert der Ernährung für das eigene Wohlbefinden hat sich aus Verbrauchersicht allerdings nichts verändert.

Forschungspreis

Pulsierende Elektrische Felder

Ende November 2009 wurde Prof. Dr. Stefan Töpfl mit dem Georg Carl Hahn Forschungspreis ausgezeichnet. Er erhielt den Preis für seine Promotionsarbeit, die sich mit der innovativen Technologie der Pulsierenden Elektrischen Felder beschäftigt. Mit dem Forschungspreis werden junge Wissenschaftler und Technologen gefördert, die im Feld der Lebensmittelwissenschaft, -technologie, -biotechnologie oder Ernährung arbeiten. Die PEF-Technologie kann angewendet werden, um Membrane von Zellen durchlässig zu machen – je nach Intensität reversibel oder irreversibel. Die Elektroporation erfolgt dabei durch den Aufbau eines elektrischen Feldes im Bereich von Millisekunden. In der

Lebensmittelverarbeitung werden kontinuierlich arbeitende Systeme eingesetzt, in denen gepulste elektrische Felder erzeugt werden. Die Impulsrate ist dabei abhängig vom Produktstrom. Mit Hilfe dieses Verfahrens ist es z. B. möglich, Mikroorganismen bei niedrigen Temperaturen zu inaktivieren und somit die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern. Der Vorteil im Gegensatz zur konventionellen Pasteurisierung ist, dass die ernährungsphysiologischen und funktionellen Eigenschaften, aber auch die Frische der Lebensmittel weitestgehend erhalten werden. Neben der Haltbarmachung kann mit Hilfe des PEF-Verfahrens zudem die Saftausbeute beim Saftpresen erhöht werden oder auch Extraktions-, Trock-

nungs-, und Pökelprozesse vereinfacht und optimiert werden. Vorteile dieser Technologie sind der kontinuierliche Betrieb und die kurze Prozesszeit. Die kommerzielle Anwendung war bislang eingeschränkt. Durch die Arbeit von Prof. Töpfl konnten vielversprechende Anwendungsgebiete für die Lebensmittelindustrie aufgezeigt werden. Unter anderem sind hier temperatursensible Produkte wie Säfte, Smoothies, Emulsionen und flüssiges Ei zu nennen. Darüber hinaus wurden in der Ausarbeitung der Einfluss und die optimale Einstellung der verschiedenen Prozessparameter behandelt ebenso wie Kostenanalysen im Vergleich zu konventionellen Verfahren durchgeführt.

Jahresübersicht 2010 Sensorikseminare

Seminar	Ort	Gebühr	Termin	Anmeldeschluss
SB-Frischfleisch (ohne QT)	Frankfurt a. M.	698,- € (630,- €*)	05. Februar	14. Januar
Fruchtgetränke	Frankfurt a. M.	729,- € (655,- €*)	23. / 24. Februar	01. Februar
Brot	Detmold	939,- € (845,- €*)	18. / 19. März	24. Februar
Feine Backwaren	Detmold	939,- € (845,- €*)	18. / 19. März	24. Februar
Fisch & Seafood	Frankfurt a. M.	939,- € (845,- €*)	29. / 30. April	07. April
Wein & Sekt	Frankfurt a. M.	529,- € (475,- €*)	05. / 06. Mai	13. April
Saure Milcherzeugnisse	Oranienburg	939,- € (845,- €*)	26. / 27. Mai	04. Mai
Süßwaren	Frankfurt a. M.	939,- € (845,- €*)	10. / 11. Juni	19. Mai
Feine Backwaren	Frankfurt a. M.	939,- € (845,- €*)	17. / 18. Juni	26. Mai
Brot	Weinheim	Anmeldung via Akademie Weinheim	07. / 08. Juli	-
Spirituosen	Frankfurt a. M.	729,- € (655,- €*)	07. / 08. Oktober	15. September
Fertiggerichte / Tiefkühlkost	Frankfurt a. M.	939,- € (845,- €*)	12. / 13. Oktober	20. September
Feinkosterzeugnisse	Frankfurt a. M.	939,- € (845,- €*)	12. / 13. Oktober	20. September
Basisprüfung Kennzeichnung mit Verpackung	Frankfurt a. M.	575,- € (515,- €*)	26. Oktober	04. Oktober
Fleischerzeugnisse (Wurst)	Kulmbach	939,- € (845,- €*)	02. / 03. November	12. Oktober
Käse & Frischkäse	Frankfurt a. M.	939,- € (845,- €*)	17. / 18. November	26. Oktober
Wein & Sekt	Frankfurt a. M.	529,- € (475,- €*)	24. / 25. November	02. November
Bier (nur QT)	Gräfelfing	Anmeldung via Doemens	(01.) - 03. Dezember	-

*DLG-Mitglieder erhalten eine Ermäßigung von 10 %. Mehr zur DLG-Mitgliedschaft finden Sie unter www.DLG.org/Mitgliedschaft

Aktuelles Forschungsprojekt

Wirkung von Nitrit auf Gram-positive Infektionserreger in Rohwurstzeugnissen

Obwohl der Zusatz von Nitrit in Form von Nitritpökelsalz oder Nitrat bei vielen Fleischerzeugnissen für Konservierungszwecke allgemein üblich ist, liegen kaum fundierte Daten über die tatsächliche Wirkung von Nitrit auf relevante Gram-positive Keime vor. Ebenso fehlen Studien, die multifaktorielle Aspekte wie aw-Wert, pH-Wert und Temperatur auf die Wirkung von Nitrit mit einbeziehen. Unbekannt ist auch, ob durch den Einsatz von Nitrit Virulenzgene in Krankheitserregern aktiviert werden, und ob es durch Mikrokoloniebildung in fermentierter Rohwurst zu einer erhöhten Bildung von Stressschutzfaktoren und damit zu einer Steigerung der Überlebensfähigkeit kommen kann. Vorversuche belegen, dass Kühlung von fermentierten Rohwurstzeugnissen hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit kontraproduktiv sein könnte. Niedrige Temperaturen ermöglichen es *Listeria monocytogenes*, in Anwesenheit von Nitrit aus unbekannter Ursache zu überleben, während Gram-negative Erreger eliminiert werden konnten. Der Zusatz von Nitrit zu Lebensmitteln hatte daher z.T. einen stimulierenden statt eines inhibitorischen Effekts auf *L. monocytogenes*. Eine fehlende Inhibition von Lebensmittelinfektionserregern in Pökelpunkten wurde auch in der Literatur bereits mehrfach beschrieben. Aus Sicht der Fleischindustrie besteht daher höchstes Interesse an einer Klärung des Sachverhaltes, zumal Pökelsalz außerdem als Zusatzstoff von vielen Verbrauchern als negativ angesehen wird. Ziel des Forschungsvorhabens ist es, die Wirkung von Nitrit auf *L. monocytogenes* als Modellkeim unter Einbeziehung technologischer Parameter und molekularer Wirkmechanismen zu untersuchen. Aufgrund der Ergebnisse sollen wissenschaftlich belastbare Empfehlungen und Regeln für die sichere Produktion von Rohwurstprodukten formuliert und die Frage nach der Notwendigkeit und der Art des Nitrit-Einsatzes beantwortet werden.



Optimierung von Prozessen und Produkten

Die Ergebnisse des Vorhabens werden es ermöglichen, die Prozessparameter zu optimieren, die zuverlässige Abtötung von unerwünschten Keimen (Pathogenen) sicherzustellen und ein Versagen der mikrobioziden Wirkung von Nitrit durch gezielten Ausschluss kontraproduktiver Prozessabläufe zu verhindern. Sichere Produkte stärken das Verbrauchervertrauen, da Verbraucher gerade hinsichtlich chemischer Lebensmittelzusatzstoffe besonders sensibilisiert sind, und minimieren kostenintensive Rückrufaktionen. Wenn zudem kontraproduktive Kühlungsschritte entfallen könnten, wären Einsparungen zu erwarten: Ein Großteil des Energiebedarfs bei der Produktion von Wurstwaren ist aus verfahrenstechnischen Gründen vor allem auf den großen Kühlbedarf bei den einzelnen Produktionsschritten zurückzuführen.

Projekt des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn

Forschungsstellen:

- **Max-Rubner-Institut (MRI)**, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, E-Mail: manfred.gareis@mri.bund.de
- **Technische Universität München**, Zentralinstitut für Ernährungs- u. Lebensmittel-forschung, Abteilung Mikrobiologie, E-Mail: siegfried.scherer@wzw.tum.de