



## **AG Fragen der Ernährung**

**Jahresbericht 2024**

**Obfrau: Sabine Sulzer**

Aktuell arbeiten in der AG 20 aktive und 12 korrespondierende Mitglieder aus den Bereichen Lebensmittelüberwachung, Handelslaboratorien/Beratung, Lebensmittelwirtschaft, Fachverbände und Wissenschaft. Die im Frühjahr und Herbst stattfindenden Sitzungen wurden beide in Präsenz abgehalten.

Das Jahr 2024 war geprägt durch die Feier zum **50-jährigen Bestehen** der AG im April. Im Rahmen einer Fachveranstaltung wurde das Jubiläum gewürdigt. Festredner waren Dr. Bernd Haber, der auf die wichtigsten Meilensteine in der Geschichte der AG zurückblickte, sowie Prof. Dr. Gertrud Morlock mit einem Vortrag über neue Erkenntnisse aus der Analytik. Grußworte überbrachten Prof. Dr. Gerd Hamscher und Dr. Gerhard Marx, der amtierende Vorsitzende und der ehemalige stellvertretende Vorsitzende des Vorstandes der Lebensmittelchemischen Gesellschaft.

Inhaltlich beschäftigte sich die AG im Jahr 2024 mit drei Themenkomplexen:

Die Frage, ob eine **Kennzeichnung von Lebensmitteln als „fruktosefrei“ bzw. „fruktosearm“** für Patienten mit einer Fruktoseunverträglichkeit sinnvoll ist oder nicht, war ein Thema. Dabei holte sich die AG fachliche Unterstützung aus der Praxis von Ilka Feidinger vom Universitätsklinikum in Münster. Sie unterweist Patienten mit diesem Krankheitsbild hinsichtlich ihrer Ernährung. In einem Vortrag schilderte sie ihren Praxisalltag und was in der Ernährungsberatung von Patienten mit Fruktoseunverträglichkeit zu beachten ist.

Zweitens wurde an der **Vitamin-Umrechnungstabelle** gearbeitet. Die aus dem Jahr 2006 stammende Tabelle befindet sich weiterhin in der Überarbeitung. Umrechnungsfaktoren für Vitamine sind äußerst wichtig für die praktische Arbeit, weshalb die UAG intensiv an der Finalisierung arbeitet, um sie den Mitgliedern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft zur Verfügung stellen zu können.

Als dritten Themenkomplex befasste sich die AG mit **Protein als Ersatz für tierisches Eiweiß**. Dazu wurde Dr. Eleonore Heil von der Justus-Liebig-Universität in Gießen eingeladen. Sie hat einen Überblick über die Thematik gegeben und dabei Insekten, pflanzliche Eiweißlieferanten, Pilze, Algen sowie in vitro-Fleisch als alternative Proteinquellen herausgestellt und hinsichtlich der Ernährungsphysiologie, Umweltbilanz, gesellschaftlichen Akzeptanz und Marktpotenzial näher beleuchtet.