

Postgraduate Course on Production and Use of Food Composition Data in Nutrition, Wageningen s

Project: 481

Muriel Jaquet, La Chaux-de-Fonds

Der von der Universität Wageningen im Oktober 2015 organisierte «Foodcomp Course» richtete sich an Personen, die sich aktiv mit der Zusammensetzung von Lebensmitteln beschäftigen, und hatte zum Ziel, diese zur Entwicklung einer qualitativ hochwertigen Nährwertdatenbank zu befähigen.

Nährwertdaten von Lebensmitteln sind für Fachpersonen und Konsumenten in vielen Bereichen nützlich, zum Beispiel:

- In der Medizinpraxis, um die Nährstoffzufuhr und Ernährungspläne zu berechnen.
- Im Bereich der Medizinforschung, um den Zusammenhang zwischen Lebensmitteln und der Gesundheit bzw. Krankheiten zu untersuchen.
- Für Gesundheitsbehörden, um die Nährstoffzufuhr der Bevölkerung zu berechnen und Richtlinien zu entwickeln.
- Für Lebensmittelhersteller, um die Lebensmittelkennzeichnung zu definieren.
- Für Konsumenten, die aus gesundheitlichen Gründen oder Eigeninteresse, ihre Nährstoffzufuhr kennen möchten.
- In der landwirtschaftlichen Forschung, um die Biodiversität zu untersuchen und neue Pflanzensorten und Tierarten zu züchten, die an die Bedürfnisse der Bevölkerung angepasst sind.

In jedem Bereich werden hochwertige Daten benötigt, die so genau wie möglich die tatsächliche Nährstoffzusammensetzung der Nahrungsmittel wiedergeben. Die Zusammensetzung variiert jedoch stark und ist abhängig von verschiedenen Einflussfaktoren wie z. B. Pflanzensorte, Tierrasse, Fütterung, Züchtung, Bodenqualität, Klima, Anbau- und Produktionsbedingungen, Erntezeitpunkt, Zubereitungs- und Aufbewahrungsmethoden usw.

Chemiker, Ernährungswissenschaftler, Datenverarbeitungsspezialisten, Behörden und viele Akteure befassen sich mit der Erstellung einer Nährwertdatenbank. Die Datenzusammenstellung erfolgt in mehreren Stufen. Jede benötigt gute Qualität, um die Zuverlässigkeit und die Repräsentativität der Endergebnisse zu gewährleisten. Das Verfahren umfasst:

- Zielfestlegung sowie Auswahl der Lebensmittel und Nährstoffe, die entsprechend den Zielen analysiert werden sollen.
- Entwurf und Durchführung eines Stichprobenplans. Die Lebensmittelproben sollten so repräsentativ wie möglich sein, d. h. die Lebensmittel, die aktuell im jeweiligen Land gegessen werden. Einflüsse, die die Zusammensetzung des Lebensmittels verändern, sollten möglichst vermieden werden.
- Auswahl der am besten geeigneten analytischen Methoden und Analyse mithilfe bewährter Verfahren.
- Zusammenstellung und Referenzierung der Ergebnisse.
- Literaturrecherche für fehlende Werte.
- Berechnung von Speisen anhand von Rezepten.

Das Wissen über das standardisierte Verfahren auf allen Stufen ist wichtig, auch wenn man nicht für alle Etappen der Nährwertdatenbank-Verwaltung zuständig ist. Dieser Kurs war sehr hilfreich und ich danke herzlich der Stiftung zur Förderung der Ernährungsforschung in der Schweiz für die finanzielle Unterstützung.