



Neue Leitlinie der WHO für besseren Schutz von Kindern vor Junkfood-Werbung

05.07.2023. Cochrane Deutschland

Bundesernährungsminister Cem Özdemir (B90/Die Grünen) plant, an Kinder und Jugendliche gerichtete Werbung für Lebensmittel mit besonders hohem Zucker, Fett und Salz gesetzlich zu verbieten. Werbung für Junkfood einzudämmen, fordern Kinder- und Jugendärzte, Fachgesellschaften und Verbraucherorganisationen seit Jahren. Dass gerade auf Kinder abzielende Produkte oft ein besonders ungünstiges Nährwertprofil haben, bestätigte eben erst eine Auswertung des zum Ministerium gehörenden Max-Rubner-Instituts – so bestehen Frühstückscerealien im Schnitt zu 17 Prozent aus Zucker.

Es gibt aber auch Gegner, die in möglichen Werbeverböten staatliche Bevormundung wittern und den Effekt solcher Verböte in Frage stellen. Über die leider ziemlich lückenhafte Evidenz zum Thema Werbeverböte haben wir kürzlich berichtet.

Passend zur nicht nur in Deutschland entbrannten Debatte hat die WHO Anfang dieser Woche eine neue Leitlinie mit dem Titel „Politische Maßnahmen zum Schutz von Kindern vor den schädlichen Auswirkungen der Lebensmittelvermarktung“ veröffentlicht. An der Entwicklung dieser Leitlinie war auch Jörg Meerpohl beteiligt, Direktor von Cochrane Deutschland und dem Institut für Evidenz in der Medizin (IfEM) am Universitätsklinikum Freiburg.

Die Leitlinie untermauert weitgehend den vom Bundesministerium gewählten Ansatz für das geplante Kinder-Lebensmittelwerbegesetz.

Die wichtigsten Inhalte der WHO-Leitlinie in Kürze:

Die Leitlinie empfiehlt die Umsetzung von Politikmaßnahmen, um Werbung für Produkte mit ungünstigen Nährwertprofilen, die Kinder ausgesetzt sind, zu begrenzen

Konkret bezieht sich die Empfehlung auf Lebensmittel mit einem hohen Gehalt an gesättigten und trans-Fettsäuren, freiem Zucker und/oder Salz

Entsprechende Politikmaßnahmen sollten:

verpflichtend sein;

Kinder jeden Alters schützen (gemäß der Definition der UN-Kinderrechtskonvention sind dies alle Personen jünger als 18 Jahre);

ein von der Regierung definiertes Nährwertprofilmodell nutzen;

ausreichend umfassend sein, um eine Verlagerung von problematischer Werbung in andere Medien oder Formate zu vermeiden (insbes. sollten die Regelungen nicht nur für Kindersendungen gelten, sondern für alle Formate, Medien und Plattformen, auf bzw. in denen Kinder Werbung ausgesetzt sind);

sowohl das Ausmaß als auch die Wirkmächtigkeit (engl. power) von relevanter Werbung beschränken (z.B. indem Werbetechniken, die besonders Kinder ansprechen, wie die Nutzung von Comicfiguren, begrenzt werden).

Die neue Leitlinie ist Teil einer ganzen Serie von WHO-Leitlinien zu Ernährungsthemen. Bereits kürzlich erschienen ist eine solche Leitlinie zum Thema Süßstoffe. Weitere Leitlinien der WHO zu gesättigten und ungesättigten Fetten, sowie Kohlenhydraten sollen folgen.

Weitere Informationen:

<https://www.cochrane.de/news/neue-leitlinie-der-who-fuer-besseren-schutz-von-kin...> News auf [Cochrane.de](https://www.cochrane.de)

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240075412> Link zur WHO-Leitlinie

<https://www.mri.bund.de/de/presse/pressemitteilungen/presse-einzelansicht/zu-vie...> PM des Max-Rubner-Instituts



Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news817354>.

Neue Rolle für Geschmacksrezeptoren: Bitterrezeptoren könnten als endogene Sensoren für Gallensäuren dienen

03.07.2023, Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie

Als Geschmackssensoren dienen Bitterrezeptoren dazu, potentielle Giftstoffe in der Nahrung zu erkennen und zu vermeiden. Relativ neue Befunde weisen zudem darauf hin, dass sich Bitterrezeptoren auch auf Zellen der Lunge, des Gehirns, des Magen-Darmtrakts sowie auf Blutzellen und Spermien finden. Ein Fakt, der auf weitere, noch unbekannte Rezeptorfunktionen im Körper schließen lässt. Insbesondere, da der menschliche Körper auch selbst Bitterstoffe produziert.

Aufgrund dieser Erkenntnisse stellt sich die Frage, ob sich Bitterrezeptoren in erster Linie als Geschmacksrezeptoren entwickelt haben oder eher als endogene Sensoren, die mit körpereigenen Bitterstoffen interagieren. Letzteres würde natürlich erfordern, dass die Konzentrationen der körpereigenen Stoffe in den entsprechenden Körperflüssigkeiten ausreichen, um die endogenen Bitterrezeptoren auf extraoralen Geweben und Zellen zu aktivieren.

Gallensäuren sind ein gutes Beispiel für körpereigene Bitterstoffe und sind in unterschiedlichen Körperflüssigkeiten enthalten. Daher hat ein Team um Maik Behrens vom Freisinger Leibniz-Institut untersucht, welche der etwa 25 menschlichen Bitterrezeptortypen auf physiologisch relevante Gallensäuren-Konzentrationen reagieren. Hierzu verwendete das Team ein etabliertes zelluläres Testsystem und kombinierte zudem funktionelle Experimente mit molekularen Modellierungsansätzen. Zu den acht getesteten Gallensäuren gehörten sowohl primäre, sekundäre, tertiäre als auch konjugierte Gallensäuren.

Wie das Team zeigt, sprechen fünf Bitterrezeptortypen auf die getesteten Gallensäuren an. „Dabei stimmten die gemessenen Aktivierungsschwellen der Rezeptoren und die für menschliche Körperflüssigkeiten in der Literatur angegebenen Gallensäuren-Konzentrationen sehr gut überein“, sagt Florian Ziegler, der als Doktorand am Leibniz-Institut maßgeblich zur Studie beigetragen hat. „Außerdem konnten wir die Bindung von Gallensäuren an den Bittergeschmacksrezeptor TAS2R1 nicht nur mit Hilfe von Modellierungsstudien charakterisieren, sondern sogar die Unterschiede der experimentellen Aktivitätsdaten reproduzieren“, ergänzt Antonella Di Pizio, die am Leibniz-Institut die Arbeitsgruppe Molecular Modeling leitet.

„Unsere Ergebnisse lassen annehmen, dass in der Tat eine physiologische Beziehung zwischen Gallensäuren und bestimmten extraoralen Bitterrezeptoren besteht und letztere als endogene Sensoren für Gallensäurespiegel fungieren. Sie untermauern zudem die These, dass nicht nur äußere Faktoren wie bittere Nahrungsbestandteile die Evolution der Bitterrezeptoren beeinflusst haben, sondern auch körpereigene“, fasst Studienleiter Maik Behrens zusammen. Weitere Studien seien jedoch dringend erforderlich, um die genauen biologischen Funktionen der extraoralen Rezeptoren aufzuklären, sagt der Biologe weiter. Denn diese könnten viel über gesundheitliche Effekte von Nahrungsbestandteilen verraten, wenn letztere mit den extraoralen Bitterrezeptor-Liganden-Systemen interagieren.

Hintergrundinformationen:

Gallensäuren werden in der Leber produziert und sind Abkömmlinge des Cholesterins. Sie spielen eine wichtige Rolle bei der Fettverdauung. Zu den getesteten Gallensäuren gehörten die primären Gallensäuren Cholsäure und Chenodeoxycholsäure, die sekundären Gallensäuren Lithochol- und Desoxycholsäure, die tertiäre Gallensäure Ursodeoxycholsäure sowie die konjugierten Gallensäuren Tauroolithochol-, Glycochol- und Taurocholsäure.



Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news817095>.

Ernährung in der EU: „Verantwortung nicht auf die Menschen abschieben!“

28.06.2023, Technische Universität Berlin

Die Politik darf die Verantwortung für das Tierwohl, die gesunde Ernährung der EU-Bürger*innen und die Umweltfolgen durch Massentierhaltung nicht auf die Verbraucher*innen abschieben. Dies ist das zentrale Ergebnis einer Beratungsgruppe aus internationalen Expert*innen, die im Auftrag der EU-Kommission seit September den Forschungsstand zum Thema Ernährungspolitik aufgearbeitet hat. Statt freiwilliger Maßnahmen der Nahrungsmittelindustrie, die nur geringe Erfolge zeigen, sollte die Politik die Probleme selber angehen: durch geschickte Steueränderungen, der Einschränkung von Werbung für ungesunde Produkte und Maßnahmen für eine größere Verfügbarkeit von gesunden Nahrungsmitteln sowie verbindlichen Regeln für gesundheitskritische Inhaltsstoffe.

Eines will Prof. Dr. Linus Mattauch, Robert Bosch Juniorprofessor für die nachhaltige Nutzung von natürlichen Ressourcen am Institut für Volkswirtschaftslehre und Wirtschaftsrecht der TU Berlin, gleich klarstellen: „Es geht hier nicht um die Bevormundung von Verbraucher*innen oder ein Verbot des Fleischessens. Was wir in einem interdisziplinären Team von 17 Forscher*innen renommierter europäischer Wissenschaftsinstitutionen zusammengetragen haben, ist der aktuelle Forschungsstand, wie wir eine Ernährungswende zum Positiven am besten hinbekommen.“ Die Verantwortung dafür könne nicht einfach den Bürger*innen aufgebürdet werden. „In Umfragen stimmt ein sehr großer Teil der Menschen der Forderung nach besseren Haltungsbedingungen für Nutztiere zu. Trotzdem kaufen wir nur zu einem geringen Anteil Fleisch aus guten Haltungsbedingungen.“

Das zeigt, dass die Hürden für eine Wende im Ernährungssystem vielschichtig und komplex sind. Und darauf sollte die europäische Politik endlich mit geeigneten Maßnahmen reagieren. Wir geben sie ihr mit unserem Report nun an die Hand.“

„Schaut man sich Studien zur Wirksamkeit von freiwilliger Kennzeichnung von Nahrungsmitteln an, also die vielen unterschiedlichen Label der europäischen Nahrungsmittelindustrie, dann stellt man fest, dass sie die Kaufentscheidung nur wenig beeinflussen“, erklärt Mattauch. Das gleiche Zeugnis stellt die Beratungsgruppe auch freiwilligen Vereinbarungen zwischen Staat und Lebensmittelindustrie in Bezug auf die Reduktion von ungesunden Inhaltsstoffen aus. So initiierte bereits 2009 die australische Regierung den „Food and Health Dialogue“, 2011 folgte die britische Regierung mit dem „Public Health Responsibility Deal“ und 2014 die Niederlande mit der „Übereinkunft zur Verbesserung der Lebensmittelzusammensetzung“. Verschiedene wissenschaftliche Evaluationen hätten, so Mattauch, nur unzureichende Effekte dieser Vereinbarungen auf die Nährwertzusammensetzung der von der Bevölkerung verzehrten Lebensmittel gefunden. „Eine Ausnahme ist die Reduktion von Salz, weil sie nur einen geringen Einfluss auf das Kerngeschäft der Unternehmen hat.“

In manchen Ländern wie etwa in Mexiko oder Großbritannien habe man sehr gute Erfahrungen mit Steuern auf Zucker gemacht, schreibt die Arbeitsgruppe in ihrem Papier. „Beim Schwellenland Mexiko hat der hohe Konsum von zuckerhaltigen Limonaden und die dadurch grassierende Verbreitung von Diabetes und Adipositas das Gesundheitssystem an den Rand seiner Kapazitäten gebracht“, erklärt Linus Mattauch. „In Großbritannien waren es einfach kluge wirtschaftliche Überlegungen, wie die Reduktion von Zuckergehalten in Lebensmitteln Einsparungen beim nationalen Gesundheitsdienst NHS ermöglichen könnte.“ Die Effekte waren verblüffend: Nach der Faustformel „20 pro 20“ führt eine Verteuerung eines stark zuckerhaltigen Produkts um 20 Prozent dazu, dass das Produkt auch zu 20 Prozent weniger nachgefragt wird.



„Mit Steuern kann man also, wie der Name ja schon suggeriert, das Konsumverhalten und damit im zweiten Schritt das Verhalten der Industrie sehr gut steuern“, sagt Mattauch. Denn über die geringere Nachfrage würde erst der notwendige Druck auf die Industrie aufgebaut, die Zusammensetzung ihrer Produkte zu ändern.

Positiv erwähnt wird im Bericht der Beratungsgruppe explizit die Abgabe auf Fleisch, die in Deutschland für den Umbau von Ställen für artgerechtere Tierhaltung verwendet werden soll und im Koalitionsvertrag der Ampelkoalition enthalten ist.

„Die Höhe der Abgabe könnte in Deutschland 40 Cent pro Kilo betragen, das dafür notwendige Gesetz wurde aber noch nicht beschlossen“, berichtet Mattauch. Ihre Effekte kämen nicht nur den Tieren zugute: Der hohe Fleischkonsum in Deutschland führt erwiesenermaßen zu Gesundheitsproblemen, vor allem bei verarbeiteten Produkten wie etwa Wurst. Zudem sind der Methanausstoß der Wiederkäuer sowie die Abholzung von Wäldern in Ländern des globalen Südens für die Produktion von Futtermitteln – auch für die Tierhaltung in Europa – relevante Treiber des Klimawandels. Die Beratungsgruppe geht von einem Anteil der Landwirtschaft von 10 Prozent am gesamten Ausstoß von Klimagasen in der EU aus. Zudem kann die Tierhaltung – wie etwa bei der Schweinehaltung in Niedersachsen – zu Nitrit- und Nitratbelastungen im Grundwasser führen. Eine Verteuerung von Fleisch und damit ein niedrigerer Fleischkonsum könnte diesen Problemen entgegenwirken. „Auf der anderen Seite könnte man die Steuern auf gesunde und nachhaltige Produkte senken und somit auch sozialer Benachteiligung von Menschen mit geringem Einkommen begegnen“, erklärt Mattauch.

Die emotionalen Diskussionen auch in Wahlkämpfen über den Eingriff der Politik in die Ernährung zeigen es: Die Art und Weise, was und wie wir essen, wird stark von unserem sozialen Umfeld geprägt. Dies bestätigen auch Ergebnisse der Sozialforschung. Für Linus Mattauch und die Beratungsgruppe der EU-Kommission kommt es neben Abgaben und Steuern auf ungesunde Lebensmittel sowie verbindliche Vorgaben der Politik für die In-

haltsstoffe von Nahrungsmitteln auch auf eine Regelung an, wie für ungesunde Lebensmittel noch geworben werden darf und wie gesunde und nachhaltige Lebensmittel besser den Menschen zur Verfügung gestellt werden können. „In manchen EU-Ländern ist zum Beispiel schon Werbung für stark zuckerhaltige Lebensmittel, die sich an Kinder richtet, verboten“, sagt Linus Mattauch. Zudem müsse in Schulen und Kindergärten, Restaurants und Kantinen verstärkt gesundes und aus nachhaltigen Quellen stammendes Essen angeboten werden.

Zusätzliche Informationen

Link zum Report der Beratungskommission:
<https://sapea.info/topic/food-consumption/>

Die Beratungsgruppe für die EU-Kommission hat der europäische Zusammenschluss von Akademie-netzwerken SAPEA besetzt. In diesen Netzwerken sind herausragende Fachwissenschaftler*innen aus Natur-, Ingenieur- und Technikwissenschaften, Medizin, Gesundheits-, Agrar- und Sozialwissenschaften sowie den Geisteswissenschaften vertreten. SAPEA stützt sich auf über hundert Akademien, junge Akademien und Gelehrten-gesellschaften in mehr als 40 Ländern in ganz Europa.

Pressemitteilung der SAPEA:

<https://sapea.info/consumers-shouldnt-be-the-only-ones-responsible-for-the-shift...>

Thematischer Hinweis

Forschungsprojekt über die Bedeutung des sozialen Zusammenhalts im Ernährungssystem, gefördert von der Berlin University Alliance:

<https://www.ifst-berlin.de/>

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news816900>.



Lebenserwartung in Deutschlands Regionen: Viele vermeidbare Todesfälle

27.06.2023, Bundesinstitut für Bevölkerungsforschung
(BiB)

Das Konzept der „vermeidbaren Sterblichkeit“ stuft alle diejenigen Todesfälle als „vermeidbar“ ein, die auf Basis des aktuellen Stands des medizinischen Wissens durch Vorbeugung, Früherkennung bzw. eine optimale Behandlung verhinderbar wären. Neben dem Gesundheitssystem spielt bei der effektiven Vorbeugung und Früherkennung auch die Bevölkerung selbst eine wichtige Rolle.

Die Studie offenbart bei vermeidbaren Sterbefällen ein beträchtliches Nord-Süd- und Ost-West-Gefälle. Demnach verringern diese die Lebenserwartung besonders stark in Ostdeutschland, vor allem in Vorpommern und Sachsen-Anhalt – und dies trotz großer Fortschritte, die bei der Reduzierung der vermeidbaren Sterblichkeit seit der Wiedervereinigung erreicht wurden. Aber auch einige von wirtschaftlichem Strukturwandel geprägte Regionen in Westdeutschland wie Ostfriesland, das Ruhrgebiet und das Saarland weisen eine ähnlich hohe vermeidbare Sterblichkeit auf. Die geringste Zahl an vermeidbaren Todesfällen verzeichnen dagegen die Schweiz und Südtirol, gefolgt vom Westen Österreichs und dem Süden Deutschlands. In Österreich gibt es ähnlich wie in Deutschland ein Ost-West-Gefälle zuungunsten des Ostens, mit der höchsten vermeidbaren Mortalität in der Landeshauptstadt Wien. Dagegen sind die regionalen Unterschiede in der Schweiz vergleichsweise gering.

„Obwohl der Süden Deutschlands mit der Metropolregion München und dem südlichen Baden-Württemberg im innerdeutschen Vergleich relativ gut dasteht, ist die vermeidbare Sterblichkeit in der Schweiz und in Südtirol noch einmal merklich niedriger“, fasst der Mortalitätsforscher Dr. Michael Mühlichen vom BiB die Ergebnisse zusammen. Dabei ist der Abstand zur Schweiz und Südtirol in den letzten Jahren sogar noch gewachsen. „Insofern besteht in allen Regionen Deutschlands noch Potenzial, vermeidbare Todesfälle zu reduzieren“, so Mühlichen.

Deutschland hat aber nicht nur bei vermeidbaren Todesfällen einen Nachholbedarf gegenüber seinen südlichen Nachbarn. „Auch bei der Sterblichkeit im höheren Alter, vor allem im Zusammenhang mit Herz-Kreislauf-Erkrankungen, zeigen sich Defizite,“ erklärt Dr. Pavel Grigoriev, Mitautor der Studie und Leiter der Forschungsgruppe Mortalität am BiB. Die hohe Zahl an vermeidbaren Todesfällen steht im Kontrast zu den Ausgaben im Bereich der Gesundheitsversorgung, die pro Kopf im weltweiten Vergleich mit zu den höchsten gehören.

Die Autoren sehen u. a. Verbesserungsbedarf bei Präventionsmaßnahmen und -politiken, um gesundheitsschädigendes Verhalten wie etwa Rauchen oder Alkoholmissbrauch wirkungsvoller einzudämmen. Auch bei der Früherkennung und deren adäquater Inanspruchnahme hinkt Deutschland hinterher. Viele Behandlungen setzen spät an, wenn Erkrankungen schon stark fortgeschritten sind.

Um den Einfluss des Gesundheitsverhaltens der Bevölkerung und des Gesundheitssystems auf die Sterblichkeit zu messen, kommt in der Forschung häufig das Konzept der „vermeidbaren Sterblichkeit“ zum Einsatz. Dabei wird zwischen zwei Kategorien unterschieden: „medizinisch vermeidbare“ Todesfälle, die bei angemessener und rechtzeitiger medizinischer Behandlung vermeidbar wären, und „präventiv vermeidbare“, denen durch effiziente Prävention vorgebeugt werden könnte. Die Einstufung erfolgt anhand der Todesfälle nach Todesursachen. Da es bei diesem Konzept um „vorzeitige“ Sterbefälle geht, werden nur Todesfälle im Alter von 0 bis unter 75 Jahren als „vermeidbar“ eingestuft. Der Anteil der vermeidbaren Todesfälle an allen Sterbefällen betrug in Deutschland 19% im Zeitraum von 2017 bis 2019. Dies ist erheblich, wenn beachtet wird, dass ein Großteil der Sterbefälle im Alter ab 75 Jahren erfolgt. Bei Männern ist der Anteil mit 24% höher als bei Frauen mit 13%. Um Verzerrungen im regionalen Vergleich durch unterschiedliche Altersstrukturen zu vermeiden, wird die Höhe der vermeidbaren Sterblichkeit auf Basis standardisierter Sterbeziffern berechnet.



Die staatenübergreifende Untersuchung der mehrheitlich deutschsprachigen Regionen Europas hat den Vorteil, dass schwer messbare Faktoren wie kulturelle Unterschiede insbesondere direkt in den Grenzregionen eine geringere Rolle spielen dürften. Insofern deuten systematische Sterblichkeitsunterschiede entlang der Staatsgrenzen auf unterschiedlich effiziente Gesundheitssysteme und Präventionsmaßnahmen hin. Die Ergebnisse vermitteln wichtige Ansatzpunkte für gesundheitspolitische Maßnahmen.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news816689>.

Bedeutet fettarm auch weniger Zucker? Studie zeigt, wie einfach sich Verbraucher irren können

27.06.2023, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Das Label "fettarm" auf Lebensmitteln kann Herstellern und Verbrauchern mehr schaden als nützen. Bewerben Hersteller ihre Produkte als fettarm, gehen viele Verbraucherinnen und Verbraucher einer neuen Studie der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg (MLU) zufolge davon aus, dass diese auch weniger Zucker enthalten. Der Zuckergehalt vieler fettarmer Produkte weicht jedoch nicht groß von dem anderer Produkte ab. Davon fühlten sich viele der in der Studie Befragten getäuscht und gaben an, diese Produkte weniger kaufen zu wollen. Die Arbeit erschien im Journal "Food Quality and Preference".

Insgesamt nahmen 760 Personen aus den USA an den Online-Experimenten teil. Sie wurden gebeten, den Kaloriengehalt, den Zuckergehalt und den Fettgehalt auf einer siebenstufigen Skala zu bewerten. Außerdem sollten sie angeben, ob sie das Produkt kaufen würden.

"Wir wollten herausfinden, ob Hinweise auf einen reduzierten Fettgehalt den Gesamteindruck eines Produkts verändern", sagt der Wirtschaftswissenschaftler und Studienleiter PD Dr. Steffen Jahn von der MLU.

Die Ergebnisse zeigen: Die Befragten schätzten den niedrigeren Kaloriengehalt des fettarmen Joghurts meist richtig ein. Gleichzeitig glaubten sie aber auch, dass der Joghurt weniger Zucker enthielt als der Joghurt ohne diese Angabe. Im zweiten und dritten Experiment wurde einem Teil der Befragten das fettarme Produkt nach dem ersten Durchlauf noch einmal mit den tatsächlichen Nährwertangaben auf der Vorderseite gezeigt. Diese Gruppe korrigierte ihre Meinung zum Zuckergehalt. Gleichzeitig sank ihre Kaufbereitschaft, obwohl der fettarme Joghurt weniger Kalorien enthielt. Einer Vergleichsgruppe wurden fettarme Produkte direkt mit den Nährwertangaben auf der Vorderseite der Packung präsentiert, ihre Kaufabsicht änderte sich nicht.

"Viele Menschen wollen sich gesund ernähren, schaffen dies aber aus vielfältigen Gründen nicht. Dabei spielen auch die Angaben auf Lebensmittelverpackungen eine Rolle, da sie die Wahrnehmung der Verbraucherinnen und Verbraucher verzerren können", so Jahn. Diesen Effekt würden sich einige Hersteller zunutze machen: In Australien wurde eine Kuchenmischung mit "97 Prozent fettfrei" beworben, die gleichzeitig zu 55 Prozent aus Zucker bestand.

"Unsere Studie zeigt, dass Verbraucherinnen und Verbraucher sich von einem Produkt getäuscht fühlen können, obwohl Herstellerangaben wie 'fettarm' streng genommen stimmen, aber gleichzeitig einen Teil der Wahrheit verdecken", sagt Jahn abschließend. Hersteller sollten diese Praxis überdenken, wenn sie langfristig ihre Kundinnen und Kunden binden wollen, so der Forscher. Eine Möglichkeit sei es, die Nährwerte der Produkte direkt auf der Vorderseite anzugeben.



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

MEDIENSPIEGEL

Bleiben Sie informiert

13.07.2023

KW 27-28/2023

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news816747>.

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG
Stiftung für gesunde Ernährung

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

INFORMATIONSQUELLE



idw - Informationsdienst Wissenschaft
Nachrichten, Termine, Experten

idw – Informationsdienst Wissenschaft

Web: <https://idw-online.de/de/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2023