

Sensorische Sortencharakteristika

Themenwechsel: Wie spezifische Charakteristika unterschiedlicher Apfel(saft)sorten eruiert werden können, demonstriert eine Studie an der TU Graz. Um die Farbe, den Geruch und den Geschmack der einzelnen Fruchtsorten zu beurteilen, wurden ein trainiertes Sensorikpanel sowie gaschromatographische Untersuchungen eingesetzt. Die Untersuchungsergebnisse lassen erkennen, dass die Konzentrationen flüchtiger Aromastoffe wie 1-Hexanol oder Butylacetat bei ganzen Äpfeln und bei pasteurisiertem Apfelsaft variieren. So riecht ein Apfel der Sorte Breaburn holzig und modrig. Hingegen wurde der Breaburn-Apfelsaft als süß beschrieben. Für diesen Geschmacksunterschied ist u. a. die biochemische Verbindung Hexylacetat (süßliche, fruchtige Note) ausschlaggebend, die im Fruchtsaft in höherer Konzentration nachgewiesen wurde als im unversehrten Apfel. Die vorliegenden Ergebnisse

liefern Anhaltspunkte dafür, wie Sortencharakteristika bei Äpfeln und den daraus gewonnenen Produkten hervorgehoben und intensiviert werden können.

Zum Schluss folgten ein kurzer Beitrag über Schluckbeschwerden bei älteren Menschen als Zielgruppe für innovative Produkte und eine Retrospektive zu einer Diplomarbeit aus dem Jahre 2007 („Physikalische und sensorische Charakterisierung dunkler Schokoladen“). Postersessions zur sensorischen Wahrnehmung von Kindern und sensorischen Veränderungen von Kaffee während der Lagerung rundeten die Fachtagung ab.

Adresse der Autorin:

Mag. Nina Grötschl

forum. ernährung heute

E-Mail: ng@forum-ernaehrung.at

27. Seminar für Infusions- und Ernährungstherapie & Infusionskurs XIV

Herbsttagung 2013: Jahrestagung der AKE

E. Mayer

Die klinische Ernährung kann ganz wesentlich den Allgemeinzustand von Kranken verbessern und den Genesungsprozess beschleunigen. Krankheitsbezogene Mangel- und Fehlernährung ist häufig, wird oft spät erkannt und kann durch gezielte Maßnahmen vermindert werden. Diese Maßnahmen sollten Teil der Routine sein und flächendeckend eingeführt werden. Für notwendige Strukturverbesserungen, Qualitätssicherung und Ausbildung setzen sich Mitglieder und Vorstand der AKE ein. Entsprechend ihrer Zielsetzung ist die AKE eine interdisziplinäre und interprofessionelle Vereinigung aller an der klinischen Ernährung interessierten Berufsgruppen. Mediziner, Diätologen, Ernährungswissenschaftler, Krankenhausapotheker und Pflegefachkräfte nutzten heuer wieder die Gelegenheit zum Meinungs- und Informationsaustausch im Rahmen des Seminars für Infusions- und Ernährungstherapie, das bereits zum 27. Mal vom 17. bis 19. Oktober 2013 im Salzkammergut, St. Wolfgang, stattfand.

Die organisatorische Leitung der Tagung hatten *Wilfred*

Druml (Fortbildungsreferent der AKE, Universitätsklinik für Innere Medizin III), *Michael Hiesmayr* (Vorsitzender der AKE, Universitätsklinik für Anästhesie und Allgemeine Intensivmedizin) und *Christian Madl* (Krankenanstalt Rudolfstiftung) aus Wien inne. Über 30 Vortragende und knapp dreihundert Teilnehmer haben an dieser praxisorientierten, fallbezogenen, klinisch relevanten Fortbildung auf höchstem Niveau teilgenommen.

Am Anreisetag konnte eine begrenzte Anzahl von Teilnehmern zwischen drei vierstündigen Parallelveranstaltungen wählen. Jeder vierte Teilnehmer sammelte heuer im 14. Teil des beliebten **Infusionskurses** Grundlagenwissen zum Schwerpunkt „Beurteilung des Volumenstatus: Klinisch das schwierigste Problem“. Nach einem Einführungsvortrag zur optimalen Volumentherapie von *Wilfred Druml* wurden verschiedene Methoden zur Erhebung des Volumenstatus vorgestellt, u. a. die Unverlässlichkeit des zentralvenösen Druckes von *Michael Hiesmayr*, die Messung der Pulsvariabilität

mittels LiDCO von *Harald Rinösl* (beide Universitätsklinik für Anästhesie und Allgemeine Intensivmedizin, Wien) und PiCCO von *Michael Joannidis* (Universitätsklinik für Innere Medizin, Innsbruck). Die Besprechung praktischer Fallbeispiele von und mit allen Vorrednern unter Einbeziehung der einzelnen Methoden fand anregende Diskussion. Parallel zum Infusionskurs fanden **zwei Praxis-Workshops** statt. Ein Workshop, moderiert von *Anna Maria Eisenberger* (LKH – Universitätsklinikum Graz), widmete sich traditionellerweise dem **Erfahrungsaustausch der Ernährungsteams**. Der zweite Workshop „**Ernährung onkologischer Patienten**“ aus Sicht verschiedenster Fachbereiche fand unerwartet großes Interesse, sodass er in den Festsaal des nahegelegenen Rathauses verlegt werden musste.

Im Rahmen des Workshops stellte sich die interdisziplinäre Arbeitsgruppe „Ernährung in der Onkologie“ mit den Verantwortlichen *Felix Keil* (Hanusch Krankenhaus, Wien; Hämato-Onkologe) und *Elisabeth Hütterer* (Universitätsklinik für Innere Medizin I, Wien; Diätologin) vor. Weitere Experten aus dem Bereich Strahlentherapie und Gastroenterologie diskutierten die optimale Ernährung des onkologischen Patienten. Abschließend präsentierte *Sigrid Kosak* (Projektmanagement nutritionDay, Wien) aktuelle und für alle informative Daten zum „**Onkologie nutritionDay**“, einem weltweiten Programm zur Bekämpfung der Mangelernährung. Die Conclusio „Frühe, individuelle Ernährungsberatung hat langfristig positive Effekte bei Krebspatienten“ hob das Bewusstsein für die Bedeutung des Ernährungsstatus bzw. der Ernährungstherapie in Krankenhäusern unter den Teilnehmern.

Weiters wurden verschiedene durch aktuelle Studien ausgelöste Kontroversen zur künstlichen Ernährung unter dem Titel „Ernährungsbeginn und Ernährungsziele“ besprochen. Das jährliche Spezial-Thema abseits der Bereiche Intensivstation und künstliche Ernährung war heuer „Ernährung und Sport“ gewidmet.

Das Ernährungsteam vom IMSB Austria (Institut für medizinische und sportwissenschaftliche Beratung) um *Helga Klein*, *Cathrin Bartl* und *Isabella Grabner-Wollek* präsentierte den optimalen Flüssigkeitsersatz bei Sport, die Wirkung von Sportlerlebensmitteln und Supplementen. Die Expertinnen beantworteten mit ihren Vorträgen auch Fragen nach sportart-spezifischer Ernährung vor, während und nach dem Sport für Spitzen- und Hobbysportler.

Als Abschluss der Tagung standen die enterale Ernährung und „Der Darm – das unterschätzte Organ“ auf dem Programm. Die Redner rundeten den theoretischen Teil der Herbsttagung mit interessanten, witzig gestalteten und praxisbezogenen Vorträgen ab.

Alexander Moschen (Universitätsklinik für Innere Medizin I, Endokrinologie, Gastroenterologie und Stoffwechselerkrankungen, Innsbruck) stellte das „Mikrobiom für Anfänger“ vor und *Christoph Högenauer* (Medizinische Universität Graz) präsentierte erste und vielversprechende Erfahrungen mit der Stuhltransplantation. Indikationen für die Übertragung von Stuhl eines Gesunden in den Darm eines Erkrankten zur Wiederherstellung eines gestörten intestinalen Mikrobioms sind nicht nur (rekurrierende) *Clostridium difficile*-Infektionen und chronisch entzündliche Darmerkrankungen, sondern u. a. auch das metabolische Syndrom und Multiple Sklerose. Trotz bisher wenig berichteter Nebenwirkungen bestehen potentielle Risiken in der möglichen Übertragung unbekannter pathogener Erreger und der Aktivierung unerwünschter Prozesse im Körper wie Autoimmun- und Tumorerkrankungen. *Sonja Fruhwald* (Klinik für Anästhesiologie und Intensivmedizin, Graz) veranschaulichte die schwierige Messung des Reflux. Wie gewohnt, klang die Fortbildung mit einem gemeinsamen Mittagsbuffet in lockerer Atmosphäre aus.

Termin und Ort für die nächste **AKE-Herbsttagung** stehen bereits fest: Die AKE-Herbsttagung 2014 findet von **23. bis 25. Oktober 2014 in Bad Ischl** statt. Wir freuen uns auf ein weiteres lebhaftes und informatives Treffen!

Adresse der Autorin:

Mag. Elisabeth Mayer

*AKE, Arbeitsgemeinschaft Klinische Ernährung
Höfergasse 13/5, 1090 Wien*

E-Mail: office@ake-nutrition.at