



FB Oecotrophologie auf dem DGE-Kongress

STUDENTINNEN DES FACHBEREICHS
OECOTROPHOLOGIE PRÄSENTIEREN
FORSCHUNGSERGEBNISSE VOR GROßEM
FACHPUBLIKUM

Große Reichweite für „junge Forschung“: Auf dem 60. Kongress der DGE hatten zwei Studentinnen des Fachbereichs Oecotrophologie der HSNR die Möglichkeit, ihre Forschungsergebnisse einem breiten Fachpublikum vorzustellen.

Der 60. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) fand vom 15. bis 17. März 2023 an der Universität Bonn statt. Auf dem Kongress wurden insgesamt 110 Poster zu aktuellen Forschungsergebnissen vorgestellt und diskutiert. Darunter waren auch die Poster von zwei Masterstudentinnen des Fachbereichs Oecotrophologie: Gina Laumen und Melina Lindek.

Gina Laumen: „Was kostet gesunde Ernährung?“

Viele Menschen denken, dass es zu teuer sei, sich gesund zu ernähren. Dazu tragen auch die zuletzt stark gestiegenen Lebensmittelpreise bei. So hört man oft, dass eine ausgewogene Ernährung aktuell „nicht mehr bezahlbar“ sei. Aber ist eine gesunde Ernährung wirklich zu teuer? Diese Annahme hat die Masterstudentin Gina Laumen in Zusammenarbeit mit weiteren Forscher*innen aus dem Studium der Ernährungswissenschaft wissenschaftlich geprüft. Das Projekt wird von Prof. Dr. Christel Rademacher und Dr. Annett Hilbig betreut.

Als Basis für ihre Studie wählte Frau Laumen den DGE-Ernährungskreis – ein Modell, welches auf einen Blick zeigt, wie sich eine vollwertige Ernährung zusammensetzen kann. Anhand der abgeleiteten Mengen für die Lebensmittelgruppen erstellte die Studentin verschiedene Serien an Speiseplänen. Auch wurde geprüft, dass

die Pläne wirklich den Empfehlungen für Energie und Nährstoffe gerecht werden. Auf Basis aktueller Einkaufspreise kalkulierte Gina Laumen dann die wöchentlichen Kosten.

So war der Speiseplan bei Verwendung von Eigenmarken der Discounter am kostengünstigsten. Am kostenintensivsten war der Speiseplan, der ausschließlich Bio-Produkte einsetzte. Das war fast zu erwarten ... Noch detaillierter wird jetzt gerechnet und geprüft, welche Veränderungen an den Speiseplänen und bei der Auswahl der Produkte die Kosten verändern können.

Melina Lindek: „Speisepilzmyzel als Bestandteil von innovativen Lebensmitteln am Beispiel eines pflanzenbasierten Burgerpattys“

Champignons, Pfifferlinge und Co. sind aus der heimischen Küche nicht wegzudenken. Ein wichtiger Teil der Speisepilze findet aber bislang kaum Beachtung: Das verästelte Pilzgeflecht, das sich durch den Boden zieht - Myzel genannt. Unter der Erde ist es kaum zu sehen – dabei bietet dieses Pilzmyzel einige Vorteile: Es ist reich an wertvollen Ballaststoffen, den Beta-1,3-1,6-Glucanen, und hat eine natürliche Faserstruktur. Daraus lässt sich etwas machen ...

In ihrer Arbeit beschäftigte sich die Masterstudentin Melina Lindek damit, wie das Pilzmyzel in Lebensmitteln eingesetzt werden kann. In Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Miriam Sari und Kay-Alexander Kox

kultivierte sie das Myzel des beliebten Austerseitlings. Verarbeitet wurde dieses Myzel zusammen mit Sojaprotein zu pflanzenbasierten Burgerpatties. Dann folgte die sensorische Prüfung hinsichtlich des Gesamtgefallens, des Geschmacks, des Geruchs und der Textur.

Das Ergebnis: Der Zusatz des Myzels verbesserte die wahrgenommene Textur und erhöhte so auch das Gesamtgefallen der Burgerpatties signifikant.

Für ihren herausragenden Beitrag erhielt Frau Lindek den Posterpreis der DGE im Bereich Lebensmittel. Insgesamt zeichnete die DGE in fünf Themenbereichen insgesamt 10 Posterbeiträge aus, die durch ihren Forschungsansatz, relevante Ergebnisse und die Gestaltung besonders überzeugt hatten. Die Posterpreise sind jeweils mit 100 € sowie einem Jahresabonnement der Fachzeitschrift Ernährungs Umschau dotiert.

(LeBa)

Bild

- Pexels: Freie Nutzung, kein Bildnachweis erforderlich.

Quellen

- <https://www.dge.de/nachrichten/detail/posterpreise-2023-zum-dge-kongress-in-bonn/>
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.: Abstractband zum 60. Wissenschaftlichen Kongress