

Fettsubstitute in der Ernährung

Fettersatz- und Fettaustauschstoffe

Jana Maria Knies

Literatur

1. World Health Organisation. World Obesity Day: understanding the social consequences of obesity. URL: www.euro.who.int/en/health-topics/noncommunicable-diseases/obesity/news/news/2017/10/world-obesity-day-understanding-the-social-consequences-of-obesity Zugriff 03.11.17
2. Elmadfa I. Ernährung des Menschen. 5. vollst. überarbeitete und erweiterte Aufl., Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart (2015)
3. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hg.) Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 2. Aufl., Neuer Umschau Buchverlag, Bonn (2015)
4. Max Rubner-Institut. Nationale Verzehrstudie II, Ergebnisbericht Teil 2. URL: www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/NVS_ErgebnisberichtTeil2.pdf?__blob=publication-File Zugriff 03.11.17
5. Linseisen J, Welch A, Ocké M et al. (2009) Dietary fat intake in the European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition: results from the 24-h dietary recalls. *Eur J Clin Nutr* 63(Suppl 4): 61–80
6. Belitz HD, Grosch W, Schieberle P. Lehrbuch der Lebensmittelchemie. 6. vollst. überarb. Aufl., Springer Verlag, Berlin/Heidelberg (2008)
7. Verbraucherservice Bayern. Fettsubstitute, Fettersatz- und Fettaustauschstoffe. URL: www.verbraucherservice-bayern.de/themen/ernaehrung/fettsubstitute-fettersatz-und-fettaustauschstoffe Zugriff 03.11.17
8. Amtsblatt der Europäischen Union. ENTSCHEIDUNG DER KOMMISSION vom 1. Dezember 2003 zur Genehmigung des Inverkehrbringens von Salatrimms als neuartige Lebensmittelzutaten im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates (2003)
9. Kulling S. Paselli SA 2®. URL: <https://roempp.thieme.de/roempp4.0/do/data/RD-16-00463?update=true> Zugriff 03.11.17
10. Kulling S. Maltrin®. URL: <https://roempp.thieme.de/roempp4.0/do/data/RD-13-00385> Zugriff 03.11.17
11. Kulling S. Simplese®. URL: <https://roempp.thieme.de/roempp4.0/do/data/RD-19-02551> Zugriff 03.11.17
12. Schreier P, Hartmann-Schreier J. Salatrimms. URL: <https://roempp.thieme.de/roempp4.0/do/data/RD-19-05523> Zugriff 03.11.17
13. Menden E. Fettersatzstoffe – transformierte Fette: Patentlösung, unnötig oder bedenklich? In: Wenk C, Amadò R, Dupuis M (Hg). Fett in Nahrung und Ernährung. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (1997), S. 26–34
14. Kulling S. Olestra®. URL: <https://roempp.thieme.de/roempp4.0/do/data/RD-15-00502> Zugriff 03.11.17
15. Roller S, Jones S. Handbook of fat replacers. CBC Press, Boca Raton (1996)
16. Amtsblatt der Europäischen Union. VERORDNUNG (EG) NR. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (2006)
17. Akoh CC. Fat-based fat substitutes. In: Chow CK. Fatty acids in food. CRC Press, Boca Raton (2008), S. 461–471
18. U.S. Food and Drug Administration. Title 21 – Food and drugs chapter I – Food and drug administration department of health and human services subchapter B – Food for human consumption (continued) part 172 – Food additives permitted for direct addition to food for human consumption – Subpart I – Multipurpose Additives Sec. 172.867 Olestra. URL: www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcr/cfrsearch.cfm?fr=172.867 Zugriff 03.11.17
19. Jandacek RJ (2012) Review of the effects of dilution of dietary energy with olestra on energy intake. *Physiol Behav* 105: 1124–1131
20. Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Der

DGE-Ernährungskreis – Wegweiser für eine vollwertige Ernährung. URL: www.dge-ernaehrungskreis.de/start/ Zugriff 03.11.17