

Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe

Teil 1 und 2

Jana Maria Knies

Literatur

1. Beauchamp GK, Cowart BJ (1985) Congenital and experiential factors in the development of human flavor preferences. *Appetite* 6: 357–372
2. Mennella JA, Bobowski NK, Reed DR (2016) The development of sweet taste: from biology to hedonics. *Rev Endocr Metab Disord* 17:171–178
3. Mensink GBM, Heseker H, Richter A et al. Forschungsbericht Ernährungsstudie als KiGGs-Modul (EsKiMo). URL: www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/EsKiMoStudie.pdf?__blob=publicationFile Zugriff 13.11.17
4. Rabenberg M, Mensink GBM. Limo, Saft & Co – Konsum zuckerhaltiger Getränke in Deutschland. URL: <http://edoc.rki.de/series/gbe-kompakt/2013-1/PDF/1.pdf> Zugriff 13.11.17
5. Max Rubner-Institut. Nationale Verzehrsstudie II, Ergebnisbericht, Teil 2. URL: www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/NVS_ErgebnisberichtTeil2.pdf?__blob=publicationFile Zugriff 13.11.17
6. Vreden N, Schenker D, Sturm W et al. *Lebensmittelführer*. 3. Aufl., WILEY-VHC Verlag, Weinheim (2007)
7. Biesalski HK, Grimm P, Nowitzki-Grimm S. *Taschenatlas Ernährung*. 6. Aufl., Georg Thieme Verlag, Stuttgart (2015)
8. Ristow M. Kohlenhydrate. In: Biesalski HK, Bischoff SC, Puchstein C (Hg). *Ernährungsmedizin*. 4. Aufl., Georg Thieme Verlag, Stuttgart (2010)
9. Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (Hg). *Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr*. 2. Aufl., Neuer Umschau Buchverlag, Bonn (2015)
10. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. *Der DGE-Ernährungskreis – Wegweiser für eine vollwertige Ernährung*. URL: www.dge-ernaehrungskreis.de/start/ Zugriff 15.11.17
11. World Health Organization. *Guideline: sugars intake for adults and children*. URL http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/149782/1/9789241549028_eng.pdf?ua=1 Zugriff 13.11.17
12. Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuLV), Anlage 2. URL: www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/ZZuLV.pdf Zugriff 14.11.17
13. Die VERBRAUCHER INITIATIVE e. V. (Bundesverband). *Zusatzstoffe Online*. URL: www.zusatzstoffe-online.de/home/ Zugriff 14.11.17
14. VERORDNUNG (EU) Nr. 1131/2011 DER KOMMISSION vom 11. November 2011 zur Änderung von Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich Steviolglycosiden. URL: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:295:0205:021:DE:PDF> Zugriff 14.11.17
15. Kuhnert P. *Lexikon Lebensmittelzusatzstoffe*. 4. Aufl., Behr's Verlag, Hamburg (2014)
16. Bundesinstitut für Risikobewertung. *Bewertung von Süßstoffen und Zuckeraustauschstoffen*. URL: www.bfr.bund.de/cm/343/bewertung_von_suessstoffen.pdf Zugriff 15.11.17
17. Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten (Zuckerartenverordnung). *ZuckArtV 2003*. URL: www.gesetze-im-internet.de/zuckartv_2003/ZuckArtV_2003.pdf Zugriff 14.11.17
18. Lückerath E, Müller SD. *Diätetik und Ernährungsberatung*. 5. Aufl., Haug Verlag, Stuttgart (2014)
19. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. *Süßungsmittel Advantam zugelassen*. URL: www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/SpezielleLebensmittelUndZusaetze/Zusatzstoffe/_Texte/Advantam.html Zugriff 15.11.17
20. Bundeszentrum für Ernährung. *Steviakraut und Stevia-Extrakte*. URL: www.bzfe.de/inhalt/steviakraut-und-stevia-extrakte-1552.html Zugriff 14.11.17
21. Bundesinstitut für Risikobewertung. *Kinder in der gesundheitlichen Bewertung stofflicher Risiken, Stellungnahme des BfR vom 12. Dezember 2003*. URL: www.bfr.bund.de/cm/343/kinder_in_der_gesundheitlichen_bewertung_stofflicher_risiken.pdf Zugriff 15.11.17
22. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde. *Zusatzstoffe zur Herstellung von verarbeiteten Bio-Lebensmitteln*. URL: www.blm.de/de/lebensmittel/zusatzstoffe/liste-lebensmittel-zusatzstoffe-bio-lebensmittel Zugriff 14.11.17
23. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission. URL: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=DE> Zugriff 13.11.17
24. VERORDNUNG (EG) NR. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel. URL: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=DE> Zugriff 13.11.17
25. o. V. (2003) *Süßungsmittel – ein Überblick*. *Ernährungs Umschau* 50(2): 60–62
26. Krämer J. *Lebensmittel Mikrobiologie*. 6. Aufl., Ulmer Verlag, Stuttgart (2011)
27. aid Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz. *Zucker, Sirupe, Honig, Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe*. 12. Aufl., Bonn (2014)
28. Xucker GmbH. URL: www.xucker.de Zugriff 05.07.18
29. Verband für Ernährung und Diätetik e. V.

- Vorschriften für Diabetiker-Lebensmittel aufgehoben. URL: www.vfed.de/media/medien/vorschriften_fuer_diabetikerlebensmittel_aufgehoben_d2563_59029.pdf Zugriff 15.11.17
30. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. DGE-Infothek – Essen und Trinken bei Diabetes mellitus, Bonn (2016)
 31. Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (2007). Süßstoffe in der Ernährung. DGEInfo 2007(4): 55–58
 32. Sturgeon SR, Hartge P, Silverman DT et al. (1994) Associations between bladder cancer risk factors and tumor stage and grade at diagnosis. *Epidemiology* 5: 218–25
 33. Weihrauch M, Diehl V, Bohlen H (2001) Künstliche Süßstoffe – Haben sie ein kanzerogenes Potential? *Med Klin* 96: 670–675
 34. Shankar P, Ahuja S, Sriram K (2013) Non-nutritive sweeteners: review and update. *Nutrition* 29: 1293–1299
 35. Bernardo WM, Simões RS, Buzzini RF et al. (2016) Adverse effects of the consumption of artificial sweeteners – systematic review. *Rev Assoc Med Bras* 62: 120–122
 36. Serván R, Poyatos S, Rodríguez S (2014) Low and no calorie sweeteners (LNCS); myths and realities. *Nutr Hosp* 30: 49–55
 37. National Cancer Institute. Artificial sweeteners and cancer. URL: www.cancer.gov/about-cancer/causes-prevention/risk/diet/artificial-sweeteners-fact-sheet#q2 Zugriff 15.11.17
 38. Romo-Romo A, Aguilar-Salinas CA, Gómez-Díaz RA et al. (2017) Non-nutritive sweeteners: evidence on their association with metabolic diseases and potential effects on glucose metabolism and appetite. *Rev Inves Clin* 69: 129–138
 39. Tey SL, Salleh NB, Henry J, Forde CG (2017) Effects of aspartame-, monk fruit-, stevia- and sucrose-sweetened beverages on postprandial glucose, insulin and energy intake. *Int J Obes* 41: 450–457
 40. Margolske RF, Dyer J, Kokrashvili Z et al. (2007) T1R3 and gustducin in gut sense sugars to regulate expression of Na⁺-glucose cotransporter 1. *Proc Natl Acad Sci USA* 104: 15075–15080
 41. Deutsches Ärzteblatt. Geschmacksrezeptoren im Dünndarm entdeckt. URL: www.aerzteblatt.de/nachrichten/29548/Geschmacksrezeptoren-im-Duenndarm-entdeckt Zugriff: 06.06.18
 42. Pepino (2015), Metabolic effects of non-nutritive sweeteners. *Physiol Behav* 152: 450–455
 43. Rogers PJ, Hogenkamp PS, de Graaf C et al. (2016) Does low-energy sweetener consumption affect energy intake and body weight? A systematic review, including meta-analyses, of the evidence from human and animal studies. *Int J Obes (Lond)* 40: 381–394
 44. Peters JC, Beck J (2016) Low calorie sweetener (LCS) use and energy balance. *Physiol Behav* 164: 524–528
 45. Fernstrom JD (2015) Non-nutritive sweeteners and obesity. *Annu Rev Food Sci Technol* 6: 119–136
 46. Abou-Donia MB, El-Masry EM, Abdel-Rahman AA (2008) Splenda alters gut microflora and increases intestinal p-glycoprotein and cytochrome p-450 in male rats. *J Toxicol Environ Health A* 71: 1415–1429
 47. Suez J, Korem T, Zeevi D et al. (2014) Artificial sweeteners induce glucose intolerance by altering the gut microbiota. *Nature* 514: 181–186
 48. American Dietetic Association (2012) Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: use of nutritive and nonnutritive sweeteners. *J Acad Nutr Diet* 112: 739–758
 49. Yang Q (2010) Gain weight by “going diet”? Artificial sweeteners and the neurobiology of sugar cravings. *Yale J Biol Med* 83: 101–108
 50. Roberts JR (2015) The paradox of artificial sweeteners in managing obesity. *Curr Gastroenterol* 17: 423
 51. Deutsche Diabetes Gesellschaft. Wirbel um Saccharin & Co: Maßvoller Konsum von Süßstoff scheint unbedenklich. URL: www.deutsche-diabetes-gesellschaft.de/presse/ddg-pressemeldungen/meldungen-detailansicht/article/wirbel-um-saccharin-co-massvoller-konsum-von-suessstoff-scheint-unbedenklich.html Zugriff 09.07.18