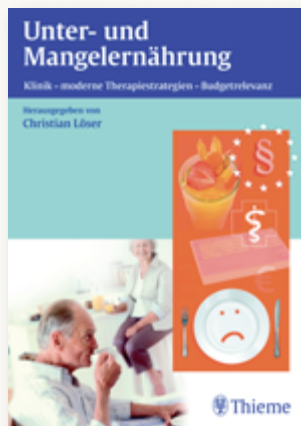


Unter- und Mangelernährung Klinik – moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz



Unter- bzw. Mangelernährung tritt oftmals bei stationär behandelungsbedürftigen Patienten auf und geht häufig mit vielen Erkrankungen einher.

Das Buch des Herausgebers Prof. Dr. med. Christian LÖSER (Rotes Kreuz Krankenhaus Kassel) geht nicht nur auf die Grundlagen der Unter- bzw. Mangelernährung und ernährungsmedizinische Behandlungsstrategien ein, sondern berücksichtigt auch ethische, ökonomische, gesundheitspolitische, pflegerische und soziale Aspekte. Spezielle Patientengruppen, deren Anfälligkeit für Unter- bzw. Mangelernährung und die jeweils zielgruppenspezifische Ernährungstherapie werden vorgestellt. Den Abschluss bilden 18 Fallbeispiele zur Unter- und Mangelernährung in wichtigen Bereichen wie Geriatrie, Onkologie, Intensivmedizin und Palliativmedizin.

Die einzelnen Kapitel sind kurz und kompakt, aber dennoch nicht oberflächlich. Zudem ist das Buch sehr übersichtlich strukturiert. So sind bspw. Kernbotschaften deutlich vom restlichen Text hervorgehoben und am Schluss jedes Kapitels werden die wichtigsten Aussagen zusammengefasst sowie Internetadressen von Fachgesellschaften angegeben. Auch die leicht verständlichen und anschaulichen Abbildungen und Tabellen, wie bspw. die Therapie-Algorithmus oder Übersichtskästen, tragen zum Verständnis der Inhalte und einer einfachen Umsetzung der vorgeschlagenen Strategien bei. Das Buch ist ein detailliertes Grundlagenwerk und fast schon

eine Pflichtlektüre zur Unter- bzw. Mangelernährung für Ärzte, Ernährungswissenschaftler, Diätassistenten und alle weiteren Berufsgruppen, die im Berufsalltag mit unter- bzw. mangelernährten Patienten umgehen.

*Dr. oec. troph. Isabel Behrendt,
 Gießen*

Christian Löser (Hg):
 Unter- und Mangelernährung.
 Klinik – moderne Therapiestrategien – Budgetrelevanz
 400 S., 92 Abb., geb., 79,95 €
 Thieme Verlag, Stuttgart 2010

ISBN: 978-3-13-154101-7

Laktose-Intoleranz



Wieder ein neues Buch in einer schier endlosen Reihe von Ratgebern zur Laktoseintoleranz – da stellt sich die Frage, ob dieses sich positiv abhebt. Die Antwort lautet leider nein: Zwar enthält das handliche Büchlein sowohl grundlegende Informationen als auch eine Übersicht laktosefreier Lebensmittel sowie eine Auswahl von Rezepten zur Laktoseintoleranz. Alle Teile lassen jedoch zu wünschen übrig:

Die Grundlagen enthalten neben richtigen auch fehlerhafte Darstellungen. Dass die Diagnostik der Laktoseintoleranz

über einen Glukosetoleranztest (Nachweis für Insulinresistenz!) erfolgen kann, ist z. B. ebenso fehlerhaft wie die Aussage, dass Beschwerdefreiheit nach einer zweiwöchigen Laktosekarenz ein sicherer Indikator für eine Laktoseintoleranz sei. Angeblich können auch große Mengen giftiger Stoffwechselprodukte entstehen, was wissenschaftlich nicht haltbar ist.

Ob die 13 laktosearmen Rezepte am Ende des Buches (z. B. milchfreier Kartoffelgratin) nicht von Laien auch ohne Anleitung leicht milchfrei hergestellt werden können, lässt sich diskutieren (dies trifft für viele „Laktosefrei-Kochbücher“ zu). Zu bemängeln ist jedenfalls, dass als Milchersatz Produkte eingesetzt werden, die nicht kalziumangereichert sind, was bei völligem Verzicht auf Milch(produkte) unbedingt der Fall sein sollte.

Christiane Schäfer, Hamburg

Sarah Schocke:
 Laktose-Intoleranz
 96 S., broschiert, 6,99 €
 GU Verlag, München 2012
 ISBN: 978-3-8338-2674-0

Die Tiefkühlkette Empfehlungen zur Temperatursicherung

Das Deutsche Tiefkühlinstitut (dti) gibt in seiner Broschüre „Die Tiefkühlkette“ Empfehlungen zur Temperatursicherung tiefgefrorener Produkte. Gerichtet ist die Broschüre an Mitarbeiter in der Tiefkühl(TK)-Kette aus Industrie, Handel und Logistikdienstleistung.

Laut Verordnung über tiefgefrorene Lebensmittel (TLMV) muss ein TK-Produkt einem geeigneten TK-Prozess unterzogen sein sowie in allen Schritten der TK-Kette eine Temperatur von mindestens -18°C aufweisen. Verschiedene Schnittstellen während der einzelnen Stationen (1. Hersteller/Kühlhaus, 2. Dienstleistungs-Kühlhaus/Großhandelslager, 3. Auslieferungslager, 4. Verkaufslager,

trube im Lebensmitteleinzelhandel/TK-Lager der Gastronomie, 5. TK-Geräte der Verbraucher) stellen dabei Herausforderungen für die Temperaturführung dar.

Arbeitsgemeinschaft
 KÄLTEFORUM dti/VDKL
 Deutsches Tiefkühlinstitut e. V. und Verband
 Deutscher Kühlhäuser
 & Kühllogistikunternehmen e. V.
 Heider Druck GmbH,
 Bergisch Gladbach 2012