

Buchbesprechung

Food Composition and Nutrition Tables

S.W. Souci, W. Fachmann, H. Kraut

Die vor mehr als 50 Jahren im Auftrag des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten durch Prof. Dr. S.W. Souci, Dr. W. Fachmann, und Prof. Dr. H. Kraut begründeten Nährwerttabellen werden heute von zahlreichen Fachkräften in der Ernährungsberatung, der Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelforschung als unverzichtbare Informationsquelle für ihre tägliche Arbeit genutzt. Seitdem wurde die der Sammlung zugrunde liegende Datenbank kontinuierlich erweitert. In diesem Zusammenhang wurden sowohl die jeweils aktuelle wissenschaftliche Literatur ausgewertet als auch neue Analysendaten der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Freising verwendet. Darüber hinaus wurden auch die sich ändernden Verzehrsgewohnheiten der Verbraucher sowie neue Erkenntnisse der Lebensmittelwissenschaften in dem Werk berücksichtigt. Die nunmehr vorliegende 8. Auflage wurde komplett überarbeitet und erweitert. So wurden z.B. erstmalig die Gehalte von Phytoöstrogenen (Isoflavone, Lignane) in Lebensmitteln mit aufgeführt. Ebenso wurden die Gehalte von Gluten und Folsäure neu aufgenommen. Dem zunehmendem Konsum von Kräuter- und Früchtetees entsprechend, sind in den Nährwerttabellen auch die Inhaltsstoffdaten für Grünen Tee, Matetee, Fencheltee, Kamillentee, Malventee, Pfefferminztee und Rooibostee ergänzt worden. Ebenfalls neu aufgenommen wurden Inhaltsstoffgehalte unterschiedlicher Fleischteile von Rind, Schwein und Schaf, einigen Getreide- und Gemüsearten sowie die Lebensmittel Schafgarbe, Huflattich und Scharbockskraut.

Die Nährwerttabellen werden heute umfänglich in staatlichen Institutionen sowie in der Industrie verwendet. So dienen sie z.B. als Referenzdaten für die Lebensmittelüberwachung, das Lebensmittel-Monitoring und liefern zuverlässige Informationen zum Nährstoffstatus der Bevölkerung bei der Auswertung von Verzehrerhebungen. In der Lebensmittelindustrie wird die Datensammlung insbesondere im Rahmen der Qualitätssicherung und Produktentwicklung eingesetzt. Die Einleitung sowie alle Lebensmittel- und Inhaltsstoffbezeichnungen in den Tabellen sind in deutscher, englischer und französischer Sprache verfasst. Das Tabellenwerk wird durch einen Anhang ergänzt, der die Aminosäurezusammensetzung von Früchten und Fruchtsäften sowie die Vitamin-A-inaktiven Carotinoide in unterschiedlichen Lebensmitteln auflistet. Außerdem sind Hinweise auf die verwendeten Datenquellen sowie ein umfangreiches Sachregister im Anhang zu finden.

Dr. H. Schulz
E-mail: Hartwig.Schulz@jki.bund.de

Bibliografie:

S.W. Souci, W. Fachmann, H. Kraut, Food Composition and Nutrition Tables, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, 8. überarbeitete und ergänzte Auflage 2016, 1262 Seiten, in deutscher, englischer und französischer Sprache, Hardcover, Preis: 124,80 €, ISBN: 978-3-8047-5072-2