

Die Kost der Schwangeren war infolge eines hohen Gehaltes an versteckten Fetten insgesamt fettreich aber kohlenhydratarm (Protein:Fett:KH = 13:41:46 Energie %). Die Zufuhr essentieller Nährstoffe (in % der DGE-Empfehlungen) entsprach nur bei Ca (74 %), Mg (87 %) und Vit. C (88 %) weitgehend den Empfehlungen. Sie lag bei Jod (20 %), Folsäure (24 %), Eisen (37 %) und Zink (56 %) weit darunter. Auch die meist niedrigeren Empfehlungen der EU wurden bei Jod, Folsäure und Eisen noch unterschritten.

**Schlußfolgerungen:** Das Verzehrsmuster der Schwangeren war in mancherlei Hinsicht besser als dasjenige Nichtschwangerer, wich aber deutlich von den Empfehlungen für eine allgemeine Präventionsernährung (OMK) ab. Die beobachteten erheblichen Unterschreitungen der empfohlenen Nährstoffzufuhr ließen sich mit der OMK weitgehend vermeiden.

### P53 Ernährung – ein Thema für die Zeitung?

Dipl.oec.troph Reinhold Benterbusch (✉), U. Oltersdorf  
Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung,  
Garbenstraße 13, 70599 Stuttgart

Bei der Vermittlung von Informationen zum Thema Ernährung stehen die Massenmedien häufig im Kreuzfeuer der Kritik. Einerseits werden sie im Dialog mit dem Verbraucher genutzt, um ihm Informationen z.B. zur Prävention nahe zu bringen, andererseits werden ihnen von Wissenschaft und Trägern der Ernährungsberatung eine selektive Themenwahl – bevorzugt Gentechnik, Bestrahlung, Schad- und Zusatzstoffe – sowie eine verzerrende und gänzliche falsche Darstellungen von Sachverhalten vorgehalten.

Zu ermitteln, in welchem Umfang deutsche Zeitungen das Thema Ernährung aufgreifen und welche Inhalte sie bevorzugen, war u.a. Ziel dieser Studie.<sup>1</sup> In der Zeit vom 14.2.1994 bis zum 13.2.1995 sammelte der Presseauschnittsdienst argus media nach einer vorgegebenen, bewußt weit gefaßten Ernährungsdefinition aus 501 Zeitungen 15 290 Meldungen. Knapp 40 % hiervon wurden mittels einer konventionellen Inhaltsanalyse ausgewertet. Zur Codierung der Themen dienten 159 definierte Kategorien, die keine Bewertung der Inhalte vorsahen.

Lediglich in knapp jedem zehnten Zeitungsexemplar erschien im Untersuchungszeitraum ein Artikel zum Thema Ernährung, wobei Wochenzeitungen, überregionale und Boulevardzeitungen dieses Thema häufiger aufgriffen als lokale und regionale Tageszeitungen. Die häufigsten Themennennungen erfolgten zu den Kategorien Warenkunde (allgemein und bez. Lebensmittelgruppen, 17 %), Ernährung und Krankheit (14 %), Nährstoffe (10 %), Risikogruppen (10 %) und Ernährungsformen (10 %). Die favorisierten Themen – Schad- und Zusatzstoffe, Gentechnik, Bestrahlung – erhielten zusammen nur 4 % aller Nennungen. Die Themen BSE und Babykostskandal waren zu 1,5 % und 0,6 % vertreten.

Folgende Schlußfolgerungen lassen sich ziehen: Der Umfang der ernährungsbezogenen Berichterstattung für das Medium Zeitung wurde bisher überschätzt. Der Themenauswahl liegt ein enges Verständnis des Begriffs „Ernährung“ zugrunde. Selektivität in bezug auf gesellschaftlich kontrovers diskutierte Themen kann nicht bestätigt werden.

<sup>1</sup> Finanziert vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

### P54 Trans-Fettsäuren-Aufnahme bei Patienten mit Hyperlipidämie

Dr.oec.troph. Jakob Linseisen<sup>1</sup> (✉), S. Rienth<sup>1</sup>, F. Tato<sup>2</sup>, C. Keller<sup>2</sup>, G. Wolfram<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Institut für Ernährungswissenschaft der TU München,  
85350 Freising-Weißenstephan

<sup>2</sup>Medizinische Poliklinik der LMU München

Die Diskussion über die Bewertung der Rolle von Trans-Fettsäuren (TFS) in der Ernährung kann nur mit Kenntnis von Zufuhrdaten sinnvoll geführt werden. Liegen diese in guter Schätzung für den Durchschnitt der deutschen Bevölkerung vor (Steinhart und Pfalzgraf, Z Ernährungswiss 31:196–204, 1992), so stellt sich dennoch die Frage, ob bestimmte Personengruppen wie z.B. Patienten mit Hyperlipidämie, denen der Verzehr von Margarine anstelle von Butter empfohlen wird, nicht deutlich mehr TFS aufnehmen.

Deshalb wurden 7 ambulante Patienten mit Fettstoffwechselstörungen angehalten, ein 7-Tage-Ernährungsprotokoll (vereinfachte Wiegemethode) zu führen; als Vergleichsgruppe dienten 16 Studentinnen. Die Berechnung der TFS-Zufuhr erfolgte anhand der Analysendaten von Pfalzgraf et al. (Z Ernährungswiss 33:24–43, 1993). Weitere Nährstoffzufuhrdaten wurden mit Hilfe von prodi 3+ ermittelt.

Alle Patienten gaben an, keine strenge Diät zu halten, 3/4 achteten jedoch auf eine fettarme Ernährung. Als bevorzugtes Fett zum Backen und als Brotaufstrich nannten sie Margarine bzw. zum Kochen Distelöl (Studentinnen: Butter bzw. Olivenöl und Butter). Die Ergebnisse zur Zufuhr an TFS (Tabelle) zeigen, daß

	Patienten	Studentinnen
Energie (kcal/MJ)	2372 / 9,9	2278 / 9,5
Fett (g)	89,3 ± 29,0	94,4 ± 18,1
16:1 trans (mg)	72 ± 35	198 ± 71
18:1 trans (mg)	1002 ± 577	1409 ± 539
18:2 trans (mg)	125 ± 125	193 ± 97
Σ TFS: (mg)	1199 ± 680	1800 ± 689
(E.-%)	0,5 ± 0,3	0,7 ± 0,2
(Fett-E.-%)	1,3 ± 0,6	1,8 ± 0,6

die Ernährung der Patienten bei ähnlich hoher Gesamtfett-Aufnahme deutlich weniger TFS enthält als die der Studentinnen. Dies ergibt sich als Folge unterschiedlicher Lebensmittelauswahl und macht deutlich, daß trotz eines vermehrten Verzehrs an Margarine die TFS-Zufuhr insgesamt nicht erhöht sein muß. Die Werte liegen für beide Kollektive deutlich unter den Literaturangaben.

### P55 Analyse der Ernährungssituation von Mitarbeitern im Fahrdienst der Stuttgarter Straßenbahnen AG im Wechselschichtdienst

Cand.troph. Angela Collier (✉), R. Nödinger, U. Oltersdorf, H.-J. Ulrich, J. Erhardt, Ch. Bode  
Institut für Ernährungsökonomie und -soziologie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung,  
Garbenstr. 13, 70599 Stuttgart

Im Rahmen des Forschungsvorhabens „Ernährungsverhalten ausgewählter Berufsgruppen mit wechselnden Arbeitsstätten und -zeiten“ wurde in dieser Studie untersucht, auf welche Weise Arbeitnehmer in einem unregelmäßigen, kurzrotierenden