

Ernährungsbericht 1972

Herausgegeben von der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
im Auftrag des
Bundesministers für Jugend, Familie
und Gesundheit
und des
Bundesministeriums für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V., Frankfurt am Main

Herausgeber: Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e. V., Frankfurt a. M.

1973

Alle Rechte vorbehalten

Ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers ist es nicht gestattet, das Werk oder einzelne Teile daraus nachzudrucken oder auf photomechanischem Wege zu vervielfältigen.

Graphische Gestaltung und Einbandentwurf: Rudolf Klein, Frankfurt am Main

Verlag, Druck und Vertrieb: Druckerei und Verlag Franz Jos. Henrich KG, Frankfurt am Main-Schwanheim

I. Die Statistik als methodische Grundlage für die Bewertung der Daten des Ernährungsberichtes

Inhalt

	Seite
A. Die deskriptive Statistik im Ernährungsbericht	12
B. Die statistische Analyse des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Gesundheit, speziell im Hinblick auf ernährungsbeeinflusste Gesundheitsschäden	14
1. Die allgemeinen Schwierigkeiten der statistischen Feststellung ernährungsbedingter und ernährungsbeeinflusster Gesundheitsschäden	14
2. Die Kriterien für Ernährungsschäden	16
3. Direkte Zusammenhangsanalysen in klinischen und epidemiologischen Spezialstudien	17
a) Allgemeine methodische Probleme des Ansatzes der Datensammlung	17
b) Klinische Querschnittstudien und retrospektive Studien	18
c) Epidemiologische Quer- und Längsschnittstudien	18
d) Versicherungsmedizinische Daten	19
4. Indirekte Rückschlüsse aus allgemeinen Statistiken des Gesundheitswesens	20
a) Die Zuverlässigkeit und Vergleichbarkeit der Positionen der Todesursachenstatistik (ICD)	20
b) Die Problematik regionaler, internationaler und zeitlicher Vergleiche	20
c) Die Gesamthäufigkeit der ernährungsbeeinflussten Todesursachen	21
Literaturnachweis	23
	11

II. Ernährungsgewohnheiten in der Bundesrepublik Deutschland: Ursprung und derzeitige Struktur im Spiegel der empirischen Sozialforschung

Inhalt

	Seite
A. Der sozialtheoretische Hintergrund der Ernährungsgewohnheiten	24
B. Der empirisch-soziologische Aspekt der Ernährungsgewohnheiten	28
1. Komplementäre räumliche und zeitliche Bedingungen der Nahrungsaufnahme	29
2. Rationale Kontrolle der Ernährungsweise durch definierbare Verhaltensmuster	36
3. Unterschiede der Ernährungsgewohnheiten bei den einzelnen sozialen Gruppen der Industriegesellschaft, speziell in der Bundesrepublik Deutschland	38
Literaturnachweis	40

III. Gegenwärtiger Stand des Verbrauchs an Lebensmitteln und der Nährstoffversorgung der Bevölkerung in der Bundesrepublik Deutschland

Inhalt

	Seite
A. Weiterführung der Strukturdaten des 1. Ernährungsberichtes 1969 bis zur Gegenwart und Auswertung dieser Daten für die Beurteilung der derzeitigen Ernährungslage	42
1. Angebot und Verbrauch an Lebensmitteln	42
2. Angebot und Verbrauch an Nährstoffen	53
B. Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen in bezug auf den Nahrungsvverbrauch	62
C. Untersuchungsergebnisse an ausgewählten Populationsgruppen	64
1. Ernährungsanamnesen und Ernährungszustand von Berufstätigen mit vorwiegend sitzender Tätigkeit	64
2. Ernährungserhebungen an Kindern im Vorschulalter	66
3. Ernährungsanamnesen und Ernährungszustand von Schulkindern	67
4. Ergebnisse von Schulverpflegungstests	68
5. Ernährungsanamnesen in Altenheimen	70
6. Ernährungsphysiologische Auswertung von Mahlzeiten in Großküchen	73

IV. Importierte Lebensmittel: Menge, Herkunft und Bedeutung für die Nährstoffversorgung der Bundesrepublik Deutschland

V. Die Bedeutung verarbeiteter Lebensmittel für die Ernährung in der Bundesrepublik Deutschland

Inhalt

	Seite
A. Einleitung	82
B. Erzeugung und Verbrauch gewerblich verarbeiteter Lebensmittel und ihre Bedeutung als Nährstoffquelle in der Bundesrepublik Deutschland	83
1. Grundlagen	83
2. Produktion und Verbrauch von Gütern der gewerblichen Ernährungswirtschaft	84
3. Ernährungsphysiologische Auswertung des Beitrags verarbeiteter Lebensmittel zur Deckung des Nährstoffbedarfs in der Bundesrepublik Deutschland	89

VI. Veränderungen der Qualität der Lebensmittel durch Lagerung, Verarbeitung und Verpackung

Inhalt

	Seite
A. Einleitung	92
B. Lagerung	92
C. Verarbeitung	96
1. Mechanische Behandlung	96
2. Tiefgefrieren	99
3. Hitzebehandlung	102
4. Bestrahlung	109
5. Trocknung	110
6. Chemische Haltbarmachung	110
7. Andere die Verarbeitung von Nahrungsmitteln unterstützende Maßnahmen	112
D. Lebensmittelverarbeitung und Qualität — Rückblick und Ausblick	113
E. Lebensmittelverpackung und -vermarktung	114
1. Entwicklungsstand und Entwicklungstendenzen der Verpackungen für die verschiedensten Lebensmittel	118
a) Spezielle Maßnahmen für den Verbraucher	118
b) Organisierter Warenumschatz	119
2. Staatliche Einflußnahme im Interesse des Verbrauchers und der Gesamtwirtschaft	122
a) Schutz vor unzulässigen Stoffübergängen von Packstoffen auf das Füllgut	122
b) Technische Eignung	124
c) Datumskennzeichnung	124
F. Ausblick	127

VII. Toxikologische und hygienische Aspekte der landwirtschaftlichen Erzeugung von Lebensmitteln

Inhalt

	Seite
A. Rückstände von Pestiziden in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft	130
1. Die Höchstmengenverordnung und ihre Auswirkung auf die Lebensmittelüberwachung	132
2. Umfang der routinemäßigen Pestizidbestimmung	134
3. Pestizidrückstände in Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft	134
4. Durchschnittliche Pestizidbelastung des Lebensmittelverbrauchers über pflanzliche Nahrungsmittel	141
5. Pestizidrückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft	143
a) Pestizidrückstände in Milch und Milchprodukten	144
b) Pestizidrückstände in Fleisch und Eierzeugnissen	145
6. Synopse	147
B. Rückstände von schädlichen Metallen in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft	148
1. Blei (Pb)	148
2. Cadmium (Cd)	151
3. Quecksilber (Hg)	151
4. Künstliche Radionuklide	153
C. Arzneimittelrückstände in Lebensmitteln tierischer Herkunft	156
1. Bakterienhemmstoffe im Fleisch von Schlachttieren	157
2. Hemmstoffe in Milch und Eiern	158
3. Rückstände aus hormonwirksamen Verbindungen und Beruhigungsmitteln	159
4. Synopse	159

	Seite
D. Spezialprobleme	159
1. Untersuchung von Importfuttermitteln auf Salmonella-Keime	159
2. Polychlorierte Biphenyle (PCB)	161
3. Hexachlorbenzol (HCB)	162
Literaturnachweis	162

VIII. Begünstigung ernährungsabhängiger Krankheiten und latenter Mangelzustände

Inhalt

	Seite
A. Einleitung	165
B. Fette	166
1. Verbrauch und Bedarf	166
2. Degenerative Gefäßerkrankungen	166
C. Kohlenhydrate	170
1. Verbrauch und Bedarf	170
2. Degenerative Gefäßerkrankungen	171
3. Übergewicht	172
4. Karies	173
5. Zuckerkrankheit	173
6. Andere mögliche Zusammenhänge	173
D. Eiweiß	174
1. Verbrauch und Bedarf	174
2. Mögliche Schädigungen	174
E. Überernährung	175
1. Calorienzufuhr und Übergewicht	175
2. Übergewicht als krankmachender Faktor	177
3. Calorienreduzierte Lebensmittel	179
F. Alkohol	181
1. Verbrauch	181
2. Schädigende Wirkungen	181

	Seite
G. Mineralzufuhr	182
1. Calcium	182
2. Magnesium	183
3. Eisen	183
H. Vitamine	184

IX. Ernährungserziehung in der Schule, in der Erwachsenenbildung und in der beruflichen Weiterbildung

Inhalt	Seite
A. Notwendigkeit der Ernährungserziehung	187
B. Ernährungserziehung in Familie und Schule	187
1. Ernährungserziehung des Kleinkindes	187
2. Ernährungserziehung in Grund- und Hauptschulen	189
3. Ernährungserziehung in Realschulen	194
4. Ernährungserziehung in Gymnasien/Höheren Schulen	195
5. Ernährungserziehung im berufsbildenden Schulwesen	196
6. Ausbildung von Lehrern für Ernährungserziehung — Ernährungslehre im Primar- und Sekundarbereich I	197
7. Zusammenarbeit von Schule und Ernährungsberatung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)	197
C. Ernährungserziehung in der Erwachsenenbildung und der beruflichen Fortbildung	200
1. Abgrenzung der Begriffe	200
2. Erwachsenenbildung (nichtberufliche Weiterbildung)	200
a) Ernährungserziehung durch Ernährungsberatung	201
b) Volkshochschulen	202
c) Verbraucherzentralen und Hauswirtschaftliche Beratungsstellen ..	203
d) Mütter- und Familienbildungsstätten	204
e) Andere Einrichtungen der Erwachsenenbildung	205
f) Beratungsstellen der Energie- und Lebensmittelwirtschaft	205
g) Presse	206
h) Deutsche Rundfunk- und Fernsehanstalten	206
3. Ernährungserziehung in der beruflichen Weiterbildung	209
a) Pädagogische Hochschulen — Fachinstitute — Fachhochschulen	209
b) Staatliche Lehrerfortbildungseinrichtungen	210
c) Fortbildungslehrgänge des Deutschen Caritasverbandes	212
d) Aus- und Fortbildungseinrichtungen auf dem Gebiet des Reformhauswesens	213

X. Ernährungswissenschaften (Definition, Institutionen, Ausbildungswege) und Ernährungsforschung (Aufgaben, Förderung) in der Bundesrepublik Deutschland

Inhalt

	Seite
A. Aufgabenstellung	216
B. Aufgaben und Zusammenwirken der verschiedenen Zweige der Ernährungswissenschaften	216
C. Ernährungswissenschaftliche Institutionen in der Bundesrepublik Deutschland	220
D. Ernährungsausbildung für Praxis, Lehre und Forschung in der Hochschule	224
E. Vordringliche Forschungsaufgaben auf dem Gebiet der Ernährungswissenschaften	226
1. Nährstoffbedarf	226
2. Neue Lebensmittel und Ernährungsformen	227
3. Physiologische und pathogene Wirkungen von Nahrungsbestandteilen ohne Nährwert	228
4. Humangenetik und Ernährung	228
5. Regulationsvorgänge im Bereich der Nahrungsaufnahme und Nahrungsverwertung	229
6. Zusammenhänge zwischen Ernährung und Krankheiten	229
7. Epidemiologie ernährungsbedingter Krankheiten	230
8. Schwerpunkt „Ernährungsforschung“ der Deutschen Forschungsgemeinschaft	230
F. Forschungsförderung	231
	215

XI. Die Ernährungslage in den anderen Ländern der Europäischen Gemeinschaften und weiteren vergleichbaren europäischen Ländern

Inhalt

	Seite
A. Bereich der Europäischen Gemeinschaften (EG)	235
1. Frankreich	237
2. Italien	245
3. Niederlande	248
4. Belgien und Luxemburg	252
5. Großbritannien	254
6. Irland	258
7. Dänemark	259
B. Andere vergleichbare europäische Länder	260
1. Schweiz	260
2. Österreich	263
3. Schweden	265
4. Norwegen	267
C. Schlußbetrachtung	268