

ernährung heute 3_2025

Funga? Welt der Pilze

fokus

Wood Wide Web

Autorin: Wiebke Venter, Seite: 4-6

- Begerow D: Pilzwelt. Journal Culinaire 39: 10–21 (2024).
- Bund Deutscher Champignon- und Kulturpilzanbauer (BDC): Samtfuß. Flammulina velutipes. <https://der-champignon.de/samtfuss-2/> (Zugriff: 25.08.2025).
- Chang ST, Miles PG: Mushrooms, Cultivation, Nutritional Value, Medicinal Effect and Environmental Impact. 2. Auflage, CRC Press, Boca Raton (2004).
- Das AK et al.: Edible Mushrooms as Functional Ingredients for Development of Healthier and More Sustainable Muscle Foods: A Flexitarian Approach. Molecules 26: 2463 (2021).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): Was ist ein Pilz? <https://www.dgfm-ev.de/infothek/was-ist-ein-pilz#:~:text=Pilze%20sind%20Organismen%2C%20deren%20Lebensweise, Fortpflanzung%20und%20zur%20C3%9Cberdauerung%20dienen> (Zugriff: 25.08.2025).
- Elmadfa I et al.: Die große GU Nährwert-Kalorien-Tabelle 2018/19. 1. Auflage, Gräfe und Unzer Verlag, München (2017).
- Hofrichter R: Phänomen Pilz. Das Reich der Pilze. Den Tieren näher als den Pflanzen. Natur und Land 2017 2: 4–10 (2017).
- Industrieverband Agrar (IVA): Shiitake: Der Pilz des Pasania-Baums (Stand: 20.02.2020). <https://www.iva.de/iva-magazin/schule-wissen/shiitake-der-pilz-des-pasania-baums> (Zugriff: 25.08.2025).
- Kreuz H: Der edle „Kalbfleischpilz“. Kulturpilze: Der Austernpilz (Stand: 11.09.2024b). <https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/der-edle-kalbfleischpilz> (Zugriff: 25.08.2025).
- Kreuz H: Tolles Aroma, viel Protein. Kulturpilze: Der Kräuterseitling (Stand: 02.10.2024a). <https://www.bzfe.de/presse/pressemeldungen-archiv/tolles-aroma-viel-protein> (Zugriff: 25.08.2025).
- Lelley JI, Sari M, Hambitzer R: Kulturspeisepilze. ErnährungsUmschau 6: M352–M362 (2015).
- Naturschutzbund Deutschland (NABU): Die beliebtesten Speisepilze. Informationen und Rezeptvorschläge. [https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/pilze-und-flechten/arten.html#:~:text=Gew%C3%B6hnlicher%20Steinpilz%20%E2%80%93%20Boletus%20edulis%20\(Juli,Er%20schmeckt%20angenehm%20nussig](https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/pilze-und-flechten/arten.html#:~:text=Gew%C3%B6hnlicher%20Steinpilz%20%E2%80%93%20Boletus%20edulis%20(Juli,Er%20schmeckt%20angenehm%20nussig) (Zugriff: 25.08.2025).
- Naturschutzbund Deutschland Niedersachsen (NABU Nds.): Achtung Verwechslungsgefahr! Beliebte Speisepilze und ihre giftigen Doppelgänger. <https://niedersachsen.nabu.de/tiere-und-pflanzen/pilze/23048.html> (Zugriff: 25.08.2025).

- Rondanelli M et al.: Vitamin D from UV-Irradiated Mushrooms as a Way for Vitamin D Supplementation: A Systematic Review on Classic and Nonclassic Effects in Human and Animal Models. *Antioxidants* 12: 736 (2023).
- Schweizer Nährwertdatenbank: Einträge für „Champignon, roh“; „Pilz (Durchschnitt), roh“, „Steinpilz, roh“. <https://naehrwertdaten.ch/de/> (Zugriff: 08.09.2025).
- Słyszczak K et al.: Biofortification of Mushrooms: A Promising Approach. *Molecules* 29: 4740 (2024).
- Verband Schweizer Pilzproduzenten (VSP): Kräuterseitling. <https://www.schweizer-pilze.ch/de/gesund-vielseitig/schweizer-pilze/krauterseitling/> (Zugriff: 25.08.2025).

fokus

Healing Mushrooms?

Autorin: Anna Reif, Seite: 7

- Berg B, Lelley JI: *The Pharmacy of Healing Mushrooms*. Begell Verlag, Redding (1997).
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL): Nahrungsergänzungsmittel vs. Arzneimittel. https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/04_NEM/01_NEM_Arzneimittel/NEM_Arzneimittel_node.html (Zugriff: 16.07.2025).
- Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM): Zentralisiertes Verfahren. https://www.bfarm.de/DE/Arzneimittel/Zulassung/Zulassungsverfahren/Zentralisiertes-Verfahren/_node.html (Zugriff: 17.07.2025).
- Deng G et al.: A Phase I/II Trial of a Polysaccharide Extract from *Grifola Frondosa* (Maitake Mushroom) in Breast Cancer Patients: Immunological Effects. *J Cancer Res Clin Oncol* 135 (9): 1215–1221 (2009).
- Europäische Union: Verordnung (EU) Nr. 432/2012 der Kommission vom 16. Mai 2012 zur Festlegung einer Liste zulässiger anderer gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel als Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos sowie die Entwicklung und die Gesundheit von Kindern (2012).
- Fritz H et al.: Polysaccharide K and *Coriolus Versicolor* Extracts for Lung Cancer: A Systematic Review. *Integrative Cancer Therapies* 14 (3): 201–211 (2015).
- Krishna KV et al.: Conservation of Endangered *Cordyceps Sinensis* Through Artificial Cultivation Strategies of *C. Militaris*, an Alternate. *Mol Biotechnol* 67: 1382–1397 (2024).
- Tan L et al.: Anti-inflammatory Effects of Cordycepin: A Review. *Phytotherapy Research* Volume 35 (3): 1125–1679 (2020)
- Verbraucherzentrale: Vitalpilze für die Krebstherapie? <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/nahrungsergaenzungsmittel/vitalpilze-fuer-die-krebstherapie-21060> (Zugriff: 10.07.2025).
- Venturella G et al.: Medicinal Mushrooms: Bioactive Compounds, Use, and Clinical Trials. *Int J Mol Sci* 2: 634 (2021).

- Wang N et al.: Herbal Medicine Cordyceps Sinensis Improves Health-Related Quality of Life in Moderate-to-Severe Asthma. *Evid Based Complement Alternat Med.* 2016: 6134593 (2016).
- Zhang H et al.: Recent Advances in the Use of Ganoderma Lucidum and Coriolus Versicolor Mushrooms to Enhance the Anticancer Efficacy of EGFR-Targeted Drugs in Lung Cancer. *Pharmaceutics.* 17 (7): 917 (2025).

fokus

Pilz-Basics

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 8-9

- Aiduang W et al.: Amazing Fungi for Eco-Friendly Composite Materials: A Comprehensive Review. *J Fungi* 8 (8): 842 (2022).
- Ayoub Z, Metah A: Chapter 4 –Use of Fungi in Pharmaceuticals and Production of Antibiotics. In: Shukla AC: *Entrepreneurship with Microorganisms.* Academic Press: 69–87 (2024).
- Bundesinstitut für Risikoforschung (BfR): Akute Lebensmittelvergiftungen: Was sind mögliche Ursachen, und wie lassen sie sich vermeiden? (Stand: 18.08.2025). <https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/akute-lebensmittelvergiftungen-was-sind-moegliche-ursachen-und-wie-lassen-sie-sich-vermeiden/> (Zugriff: 08.09.2025).
- Bundesinstitut für Risikoforschung (BfR): Schimmelpilze in Lebensmitteln – Gesundheitliche Risiken und wie sie sich vermeiden lassen (Stand: 25.06.2024). https://www.bfr.bund.de/assets/_temp_/Schimmelpilze_in_Lebensmitteln_%E2%80%93_3_Gesundheitliche_Risiken_und_wie_sie_sich_vermeiden_lassen.pdf (Zugriff: 08.09.2025).
- Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMEL): Versorgungsbilanzen – Obst, Gemüse, Zitrusfrüchte, Schalen- und Trockenobst 2023/24. <https://www.bmel-statistik.de/ernaehrung/versorgungsbilanzen/obst-gemuese-zitrusfruechte-schalen-und-trockenobst> (Zugriff: 08.09.2025).
- De Cianni R et al.: A Systematic Review on Drivers Influencing Consumption of Edible Mushrooms and Innovative Mushroom-containing Products. *Appetite* 182: 106454 (2023).
- Naturschutzbund Deutschland (NABU): Auf geht's in die Pilze – Tipps fürs Sammeln und die Zubereitung. <https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/pilze-und-flechten/04010.html> (Zugriff: 08.09.2025).
- N.N.: Speisepilze – was steckt drin? *Ernährung & Medizin* 38 (03): 136–137 (2023).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): Verantwortungsvolles Sammeln (Stand: 2016). <https://www.dgfm-ev.de/pilzesammeln-und-vergiftungen/blog/verantwortungsvolles-sammeln> (Zugriff: 08.09.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): Pilzvergiftung – was tun? <https://www.dgfm-ev.de/pilzesammeln-und-vergiftungen/vergiftungen/hilfe-bei-pilzvergiftungen> (Zugriff: 08.09.2025).
- Embach J: Pilze selbst anbauen & züchten – Die Komplettanleitung für eine erfolgreiche Pilzzucht: Alles Wissenswerte vom Equipment, über die Spore bis zur

Ernte für Ihren Pilzanbau im Haus, Hochbeet oder Glas. Edition Lunerion, Jemgum (2023).

- Lüder R, Lüder F: Pilze zum Genießen – Das Pilzbuch für Küche, Kreativität und Kinder. 5. Auflage, Kreativpinsel Verlag, Neustadt (2022).
- Nieland S et al.: *Aspergillus Fumigatus* AR04 Obey's Arrhenius' Rule in Cultivation Temperature Shifts from 30 to 40 °C. *Microbial Biotechnology* 14 (4): 1245–1857 (2021).
- Österreichische Mykologische Gesellschaft (ÖGM): Pilzschutzbestimmungen in Österreich. <https://myk.univie.ac.at/pilzschutzbestimmungen-in-oesterreich/> (Zugriff: 08.09.2025).
- Pouris J et al.: The Role of Fungi in Food Production and Processing. *Appl Sci* 14 (12): 5046 (2024).
- Schaub H: Zunderschwamm und mehr. Rediroma Verlag, Remscheid (2016).
- Statistik Austria: Versorgungsbilanzen für Gemüse 2023/24. <https://statcube.at/statistik.at/ext/statcube/jsf/tableView/tableView.xhtml> (Zugriff: 08.09.2025).
- United States Department of Agriculture (USDA): The Malheur National Forest – Location of the World's Largest Living Organism (Stand: 2008). <https://www.fs.usda.gov/sites/nfs/files/r06/malheur/publication/Humongus%20Fungus.pdf> (Zugriff: 08.09.2025).

fokus

Schwammerlgenuss im Wandel

Autorin: Marlies Gruber, Seite: 12-13

- Augst A et al.: Lust auf Lebensmittel. Das Wissensbuch. Media Didact, Gräfelfing. 108–111 (2006).
- Bone E: Fantastic Fungi. *Community Cookbook*. Insight Editions (2021).
- Begerow D: Pilzwelt. *Journal Culinaire*. Nr. 39: 11–21 (2024).
- Contato AG, Conte CA: Mushrooms as Meat Substitute in Plant-based Diets. *European Food Research and Technology*. 251 (7): 1453–1466 (2025).
- Derndorfer E, Gruber M: „Hut“-Food in der Küche – Serie Pilze, Teil 3. *ernährung heute* 4_2017: 18–21 (2017).
- Derndorfer E: Umami – der unverstandene Geschmack. *ernährung heute* 3_2017: 16–19 (2017).
- Derndorfer E: Coffee meets Trends. *ernährung heute* 2_2025: 16–17 (2025).
- Drabosenig S, Mischkulnig G: Morchel. *mandelbaums kleine gourmandise* Nr. 12. Mandelbaum Verlag (2017).
- Fasan I: Steinpilz. *mandelbaums kleine gourmandise* Nr. 13. Mandelbaum Verlag (2017).
- Gentl A: *Cooking with Mushrooms*. Artisan New York (2022).
- Gruber M, Derndorfer E: Pilze haltbar machen. *Journal Culinaire*. Nr. 39: 45–50 (2024).
- Till S, Till W: *Pilze. Sammeln, kochen, genießen*. NP Buchverlag (2002).
- Von Wallbrunn C: Der „Teepilz“. *Journal Culinaire*. Nr. 39: 92–97 (2024).

- Wiles T: Mushroom Innovations are Reshaping the Food and Beverage Markets (Stand: 06.02.2025). Fi Global Insights. <https://insights.figlobal.com/fruit-vegetables-nuts-seeds/mushroom-innovations-are-reshaping-the-food-and-beverage-markets> (Zugriff: 12.09.2025).

fokus

Sekundäre Pilzvergiftung

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 14

- Bundesinstitut für Risikoforschung (BfR): Akute Lebensmittelvergiftungen: Was sind mögliche Ursachen, und wie lassen sie sich vermeiden? (Stand: 18.08.2025). <https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/akute-lebensmittelvergiftungen-was-sind-moegliche-ursachen-und-wie-lassen-sie-sich-vermeiden/> (Zugriff: 19.08.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): Verbraucherschutztafeln. <https://www.dgfm-ev.de/service/materialien/poster-tafeln/verbraucherschutztafeln> (Zugriff: 12.08.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): 1.6 Acetaldehyd-Syndrom (Coprinus-Syndrom) (Stand: 2023). <https://www.dgfm-ev.de/pilzesammeln-und-vergiftungen/vergiftungen/syndrome#coprinus-syndrom> (Zugriff: 12.08.2025).
- Müller G: Verbraucherinformation über Marktpilze – Kultur-Champignons (Stand: 2024a). Deutsche Gesellschaft für Mykologie (Hrsg.). https://www.dgfm-ev.de/service/materialien/poster-tafeln/verbraucherschutztafeln?name=DGFM_2%20Champignons_A4.pdf&reattachm ent=67a0e297481d8a2f1805b96f545d2230 (Zugriff: 12.08.2025).
- Müller G: Verbraucherinformation über Marktpilze – Austernseitlinge (Stand: 2024b). Deutsche Gesellschaft für Mykologie (Hrsg.). https://www.dgfm-ev.de/service/materialien/poster-tafeln/verbraucherschutztafeln?name=DGFM_5%20Austernseitlinge_A4.pdf&reattach ment=773cadc4eb1c210b43a217dde3d05cc2 (Zugriff: 12.08.2025).
- Müller G: Verbraucherinformation über Marktpilze. Pfifferlinge (Stand: 2024c). Deutsche Gesellschaft für Mykologie (Hrsg.). https://www.dgfm-ev.de/service/materialien/poster-tafeln/verbraucherschutztafeln?name=DGFM_1%20Pfifferlinge_A4.pdf&reattachmen t=b734bd7fca18516452c116b674d585f3 (Zugriff: 12.08.2025).
- Müller G: Verbraucherinformation über Marktpilze – Steinpilze (Stand: 2024d). Deutsche Gesellschaft für Mykologie (Hrsg.). https://www.dgfm-ev.de/service/materialien/poster-tafeln/verbraucherschutztafeln?name=DGFM_4%20Steinpilz_A4.pdf&reattachment=6b8a5829e7e2be156bdb68ffce4f585f (Zugriff: 12.08.2025).
- Matthies L, Laatsch H: Ungewöhnliche Pilzvergiftungen: Coprin, ein Hemmstoff des Alkohol-Abbaus. Pharmazie in unserer Zeit. 21: 14–20 (1992).
- Österreichisches Lebensmittelbuch: B 27 / Pilze und Pilzerzeugnisse (Stand: 2024). <https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/b-27-pilze-und-pilzerzeugnisse> (Zugriff: 12.08.2025).

- Wennig R et al.: Mushroom Poisoning. Deutsches Ärzteblatt International 117 (42): 701 (2020).

fokus

Mythen-Check: Schwamm drüber?

Autorin: Anna Reif, Seite: 15

- Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): Akute Lebensmittelvergiftungen: Was sind mögliche Ursachen, und wie lassen sie sich vermeiden? (Stand: 18.08.2025). <https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/akute-lebensmittelvergiftungen-was-sind-moegliche-ursachen-und-wie-lassen-sie-sich-vermeiden/> (Zugriff: 19.08.2025).
- Bundesamt für Strahlenschutz (BFS): Radioaktive Belastung von Pilzen und Wildbret (Stand: 10.09.2024). <https://www.bfs.de/DE/themen/ion/umwelt/lebensmittel/pilze-wildbret/pilze-wildbret.html> (Zugriff: 04.07.2025).
- Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands (BVLK): Lebensmittel im Blickpunkt: Wildpilze reichern viele Schwermetalle an. <https://bvlk.de/news/lebensmittel-im-blickpunkt-wildpilze-reichern-viele-schwermetalle-an.html> (Zugriff: 04.07.2025).
- Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz: Pilze <https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/saisonkalender/alle/pilze.html> (Zugriff: 04.07.2025).
- Damberger V et al.: Radioökologische Evaluierung der Radionuklidkontamination in Waldökosystemen 30 Jahre nach Tschernobyl. Wien (2016).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Protein (Stand: 2017) <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/protein/> (Zugriff: 04.07.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): Pilz des Jahres 2019: Grüner Knollenblätterpilz. <https://www.dgfm-ev.de/pilz-des-jahres/2019-gruener-knollenblaetterpilz> (Zugriff: 16.07.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): Pilzvergiftung – was tun? <https://www.dgfm-ev.de/pilzesammeln-und-vergiftungen/vergiftungen/hilfe-bei-pilzvergiftungen> (Zugriff: 16.07.2025).
- Deutsche Gesellschaft für Mykologie (DGfM): Verantwortungsvolles Sammeln. <https://www.dgfm-ev.de/pilzesammeln-und-vergiftungen/blog/verantwortungsvolles-sammeln#:~:text=Abschneiden%20oder%20Herausdrehen?,ist%20die%20schleimige%20Huthaut%20abzuziehen> (Zugriff: 18.07.2025).
- Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES): Cäsium-137 in Österreichs Umwelt (Stand: 26.05.2025). <https://www.ages.at/umwelt/radioaktivitaet/caesium-137-in-oesterreich> (Zugriff: 04.07.2025).
- Schweizer Nährwertdatenbank: Pilz (Durchschnitt), roh: <https://naehrwertdaten.ch/de/search/#/food/350126> (Zugriff: 04.07.2025).

Lebensmittel

Süße Proteine

Autor: Klaus Dürschmid, Seite: 16-19

- Banovic M, Grunert KG: Beyond Sugar: Exploring the Influence of Health and Naturalness Framing on Attitudes Towards Products with Sweet Proteins in Europe. *Food Research International* 175: 113767 (2024).
- Béhanzin MS et al.: Analyzing the Miraculin Content of Beninese Sistrè Berries (*Synsepalum dulcificum* Schumach. & Thonn.) and Exploring its Thermal Behavior. *Journal of Agriculture and Food Research* 23: 102221 (2025).
- Bilal M et al.: Bioprospecting and biotechnological insights into sweet-tasting proteins by microbial hosts—a review. *Bioengineered* 13(4): 9816-9829. (2022).
- Chen W, Wu W: Molecular Basis and Detection Technologies of Sweetness. *Food Research International* 219: 116965 (2025).
- Chung JH et al.: Antioxidant, Anti-inflammatory, and Anti-allergic Activities of the Sweet-tasting Protein Brazzein. *Food Chemistry* 267: 163–169 (2018).
- Edmonds M: How Flavor Tripping Works (Stand: 2008). <https://people.howstuffworks.com/food-tripping.htm> (Zugriff: 19.08.2025).
- Falkner S: Proteinbasierte Süßungsmittel als Zuckerersatz, in Fraunhofer-Gesellschaft, *Forschung kompakt*, Aachen: 4 (2024).
- Farag MA et al.: An Updated Multifaceted Overview of Sweet Proteins and Dipeptides as Sugar Substitutes; the Chemistry, Health Benefits, Gut Interactions, and Safety. *Food Research International* 162: 111853 (2022).
- Firsov A et al.: Purification and characterization of recombinant supersweet protein thaumatin II from tomato fruit. *Protein Expression and Purification* 123: 1-5 (2016).
- Gibbs BF et al.: Sweet and taste-modifying proteins: A review. *Nutrition Research* 16(9): 1619-1630 (1996).
- Gil Á et al.: Efficacy of a Novel Food Supplement Containing Miraculin in the Treatment of Taste Alterations of Malnourished Cancer Patients Undergoing Systemic Therapy: The Clinmir Pilot Study. *Clinical Nutrition ESPEN* 63: 1053 (2024).
- Herzog H et al.: Impact of non-sugar sweeteners on metabolism beyond sweet taste perception. *Trends in Endocrinology & Metabolism* 36(6): 563-576 (2025).
- Hong S et al.: 3M-Brazzein as a natural sugar substitute rescued obesity in maternal and offspring mice. *Journal of Functional Foods* 115: 106104 (2024).
- Ito K et al.: Microbial production of sensory-active miraculin. *Biochemical and Biophysical Research Communications* 360(2): 407-411 (2007).
- Joseph JA et al.: Bioproduction of the Recombinant Sweet Protein Thaumatin: Current State of the Art and Perspectives. *Frontiers in Microbiology* Volume 10 – 2019 (2019).
- Kawakami CA et al.: Sensory dynamic profile and consumer acceptance of short-dough biscuits with reduced sucrose and thaumatin addition. *Food Research International* 200: 115524 (2025).
- Kurihara Y: Characteristics of antisweet substances, sweet proteins, and sweetness-inducing proteins. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 32(3): 231-252 (1992).
- Kurimoto E et al.: Curculin Exhibits Sweet-tasting and Taste-modifying Activities through Its Distinct Molecular Surfaces*. *Journal of Biological Chemistry* 282(46): 33252-33256 (2007).

- Lifshitz Y et al.: Sweelin[®], a Novel Sweet Protein, Does Not Affect Blood Glucose and Insulin Levels- a Double-Blind, Randomized, Crossover Clinical Study. *Current Developments in Nutrition* 9: 106607 (2025).
- Liu X et al.: Purification, complete amino acid sequence and structural characterization of the heat-stable sweet protein, mabinlin II. *European Journal of Biochemistry* 211(1-2): 281-287 (1993).
- Liu Y et al.: Computational design towards a boiling-resistant single-chain sweet protein monellin. *Food Chemistry* 440: 138279 (2024).
- Masuda T, Kitabatake N: Developments in biotechnological production of sweet proteins. *Journal of Bioscience and Bioengineering* 102(5): 375-389 (2006).
- Matano M et al.: Sweetness characterization of recombinant human lysozyme. *Comparative Biochemistry and Physiology Part B: Biochemistry and Molecular Biology* 188: 8-14 (2015).
- Ming D, Hellekant G: Brazzein, a new high-potency thermostable sweet protein from *Pentadiplandra brazzeana* B. *FEBS Letters* 355(1): 106-108 (1994).
- Rayo-Mendez LM, Rodriguez-Llanos RH: Natural Sweeteners. *Natural Additives in Foods*. G. A. Valencia. Cham, Springer International Publishing: 123-150 (2023).
- Sawma MJ et al.: Environmental and health impacts of selected artificial sweeteners: Effectiveness of treatment methods and innovative approaches for mitigation. *Results in Chemistry* 16: 102356 (2025).
- Song X et al.: Design and development of a high temperature stable sweet protein base on monellin. *Process Biochemistry* 89: 29-36 (2020).
- Theerasilp S et al.: Complete amino acid sequence and structure characterization of the taste-modifying protein, miraculin. *J. Biol. Chem.* 264(12): 6655-6659 (1989).
- Yamashita H et al.: Activity and Stability of a New Sweet Protein with Taste-modifying Action, Curculin. *Chem. Senses* 20(2): 239-243 (1995).
- Yamashita H et al.: Purification and complete amino acid sequence of a new type of sweet protein taste-modifying activity, curculin. *J. Biol. Chem.* 265(26): 15770-15775 (1990).
- Yusuf EH: An Overview of Biotransformation for the Sustainability of Sweet-Tasting Proteins as Natural Sugar Replacers. *Chemistry Proceedings* 8 DOI: 10.3390/ecsoc-25-11640 (2022).

Young Science Spotlight

Verbraucherakzeptanz von Mikroalgen

Autorin: Lisa Caren Jetter, Seite: 20

- Boukid F, Castellari M: Food and Beverages Containing Algae and Derived Ingredients Launched in the Market from 2015 to 2019: A Front-of-Pack Labeling Perspective with a Special Focus on Spain. *Foods* 10: 173 (2021).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Die DGE-Empfehlungen – Fisch jede Woche. <https://www.dge.de/gesunde-ernaehrung/gut-essen-und-trinken/dge-empfehlungen/fisch/> (Zugriff: 05.08.2025).
- Kopp L, Janentzky A, Bischoff SC: Die Zukunft wird „algig“ – Lebensmittel aus dem Wasser, ihr Potenzial für eine pflanzenbasierte Ernährung. *Akt Ernährungsmed* 49: 372–386 (2024).

- Lafarga T: Effect of Microalgal Biomass Incorporation into Foods: Nutritional and Sensorial Attributes of the End Products. *Algal Res* 41: 101566 (2019).
- Lucas BF et al.: Spirulina for Snack Enrichment: Nutritional, Physical and Sensory Evaluations. *LWT* 90: 270–276 (2018).
- Ozyurt G et al.: Evaluation of the Cooking Quality Characteristics of Pasta Enriched with *Spirulina platensis*. *J Food Qual* 38: (2015).
- Paula da Silva S, Ferreira do Valle A, Perrone D: Microencapsulated *Spirulina Maxima* Biomass as an Ingredient for the Production of Nutritionally Enriched and Sensorially Well-accepted Vegan Biscuits. *LWT* 142: 110997 (2021).

Kurzmeldungen

Autorin: Elisabeth Sperr, Seite: 21

Intermittierendes Fasten oder Kalorienrestriktion?

- Hamsho M et al.: Is Isocaloric Intermittent Fasting Superior to Calorie Restriction? A Systematic Review and Meta-analysis of RCTs. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* 35 (3): 103805 (2025).

BMI nicht allein betrachten

- Elmadfa I: *Ernährungslehre*. 4. Auflage, Verlag Eugen Ulmer Stuttgart, Stuttgart (2019).
- Rubino F et al.: Definition and Diagnostic Criteria of Clinical Obesity. *The Lancet Diabetes & Endocrinology Commission* 13 (3): 221–262 (2025).
- Sun M et al.: Comparing Waist Circumference with Body Mass Index on Obesity-related Cancer Risk: A Pooled Swedish Study. *JNCI: Journal of the National Cancer Institute* 00 (0): 1–11 (2025).

Hülsenfrüchte für alle

- Fonds Gesundes Österreich (FGÖ): Bohnen, Erbsen, Linsen – Vielfältig, gesund und klimafreundlich! Rezepte mit Hülsenfrüchten für die ganze Familie entdecken. https://kinderessengesund.at/rezeptbroschuere_huelsenfruechte_fgoe_2025 (Zugriff: 09.09.2025).

Serie: Beeren – Teil 3

Sanddorn

Autorin: Eva Derndorfer, Seite: 22-23

- Chen A et al. Traditional Food, Modern Food and Nutritional Value of Sea Buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.): A Review. *Journal of Future Foods* 3 (3): 191–205 (2023).
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Vitamin C (Stand: 2015). <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/vitamin-c/> (Zugriff: 05.08.2025).
- Ebermann R, Elmadfa I: *Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung*. 2. Auflage, Springer Verlag, Wien (2011).

- Fachagentur Nachwachsende Rohstoffe (FNR): Lässt sich das Sanddornsterben aufhalten? Projektnews vom 05.06.2023. <https://www.fnr.de/presse/forschung-live/projektnews/laesst-sich-das-sanddornsterben-aufhalten> (Zugriff: 05.08.2025).
- He Q et al.: Phenolic Compounds, Antioxidant Activity and Sensory Evaluation of Sea Buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) Leaf Tea. *Food Science & Nutrition* 11 (3): 1212–1222 (2023).
- Hegi G, Damboldt J: *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*. Band V/2: Dicotyledones – 3. Teil (Cactaceae – Cornaceae) mit Nachträgen, Berichtigungen und Ergänzungen. Carl Hanser Verlag, München (1965).
- Matissek R, Baltes W: *Lebensmittelchemie*. 8. Auflage, Springer Spektrum, Berlin Heidelberg (2016).
- Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft – Land Brandenburg (MIL): *Pionier im märkischen Sand – Auf den Spuren des Sanddorns in Brandenburg* (2013). https://mleuv.brandenburg.de/sixcms/media.php/9/Sanddorn_Teil1_web.pdf (Zugriff: 05.08.2025).
- Neunkirchner M, Seiser K: *So schmecken Wildpflanzen*. Löwenzahn Verlag, Innsbruck (2020).
- Sanddorn e.V.: *Sanddorn – Die Pflanze, Anbau, Ernte, Verarbeitung, Historie*. <https://www.sanddorn.net/2020/> (Zugriff: 05.08.2025).
- Nutritional Software (nut.s): *Sanddornbeere roh; Bio-Sanddorn Muttersaft; Zitrone roh*. <https://www.nutritional-software.at/> (Zugriff: 05.08.2025).
- Rezepttipps aus: Derndorfer E, Fasan I: *Karotte / Möhre*. Mandelbaum Verlag, Wien (2022).; Derndorfer E, Gruber M: *Farben essen*. Maudrich Verlag, Wien (2015).