

Bericht vom World Dairy Congress der International Dairy Federation (IDF)

Hans-Peter Bachmann, Brita Rehberger, Alexandra Schmid, Barbara Walther, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Bern

Der IDF-World Dairy Congress in Shanghai fand vom 20. bis 23. Oktober 2006 statt und wurde von ca. 900 Teilnehmern aus 55 Ländern besucht. Neben Arbeitstagungen fanden Konferenzen, Workshops und Seminare zu Themen aus den Bereichen der Milchgewinnung, Milchtechnologie, Analytik, Sicherheit und Qualität sowie Gesundheit und Ernährung statt.

Es werden im Folgenden verschiedene Aspekte aus den Referaten zu Gesundheit und Ernährung vorgestellt:

Functional Food

Im Rahmen der Vorträge zu den Gesundheitsaspekten von Milch und Milchprodukten wurde darauf eingegangen, dass sich heutzutage die Ernährungsforschung vermehrt auf nicht-essentielle Nährstoffe, die den Menschen weiteren Nutzen bringen, und auf die optimale Zufuhr von Nährstoffen konzentriert und nicht mehr vorwiegend auf die essentiellen Nährstoffe zur Bekämpfung von Mangelerscheinungen untersucht werden.

Dafür sind Pflanzen jedoch keine guten Studienobjekte, da sie Schutzmechanismen vor dem Verzehr durch Menschen entwickelt haben. Milch hingegen ist optimal auf eine möglichst effiziente Nährstoffzufuhr ausgerichtet und sollte deshalb als Grundlage für Studien im Bereich dieser Nährstoffe mit Zusatznutzen herangezogen werden.

Individualisierung

In einem Referat wurde der Trend zur Individualisierung der Ernährung aufgezeigt. Bevölkerungsbezogene Empfehlungen sind nur eingeschränkt auf den Einzelnen anwendbar, was neuere Forschung im Bereich ernährungsbezogene Krankheiten und auch die Genforschung gezeigt hat. Die Industrie steht nun vor der Herausforderung, Produkte für die verschiedenen Bevölkerungsgruppen mit unterschiedlichen Ansprüchen herzustellen, wobei die Milchindustrie mit der bereits bestehenden grossen Auswahl an unterschiedlichen Produkten eine gute Position innehat.

Hypertonie

In einer weiteren Präsentation wurde die Wirkung von Milch auf die menschliche Gesundheit angesprochen. Dabei wurde auf die positiven Effekte von Milch bei Osteoporose, Bluthochdruck, Übergewicht, Nierensteinen und einigen Krebsarten eingegangen und erwähnt, dass mit einer Erhöhung des Konsums auf 3 bis 4 Portionen Milch/Milchprodukte pro Tag, in Amerika in 5 Jahren \$ 209 Mrd. an Gesundheitskosten eingespart werden könnten.

Yakult (Japan) stellte ein neues Milchprodukt vor, das die Milchsäurebakterien *Lactococcus lactis* YIT 2027 und *Lactobacillus casei* Shirota enthält. Das Produkt wurde vor kurzem in Japan als FOSHU (food for specified health use) anerkannt, da es einen blutdrucksenkenden Effekt zeigt. Beim Fermentationsprozess entsteht aus Protein gamma-aminobutyric acid (GABA), welches auf das sympathische Nervensystem wirkt und dadurch den Blutdruck beeinflusst.

trans-Fettsäuren

Erste Resultate der TRANSFACT-Studie, die Unterschiede in den gesundheitlichen Auswirkungen von industriell produzierter und natürlich in Lebensmitteln tierischer Herkunft vorhandener trans-Fettsäuren (TFA) untersuchte, wurden vorgestellt. Es zeigte sich, dass nicht alle TFA die gleiche Wirkung haben, die natürlichen TFA senken das HDL-Cholesterin nicht, was positiv ist, und dass bei Frauen und Männern unterschiedliche Wirkungen zu beobachten sind. Weitere Studien sind jedoch notwendig.

Metabolisches Syndrom

In früheren Studien zeigte sich ein inverser Zusammenhang zwischen dem Milchverzehr und dem Auftreten von Übergewicht, die Mechanismen sind jedoch bislang unbekannt. Verschiedene neue Studien zum Thema Kalzium und Übergewicht wurden nun am Kongress vorgestellt. Dabei wurde nachgewiesen, dass Kalzium im Magen-Darm-Trakt Fett bindet, so dass dieses nur teilweise absorbiert wird, was zu einer negativen Energiebilanz führt. In einer weiteren Studie wurde die Wirkung von Milch und Milchprodukten auf das Metabolische Syndrom und auf kardiovaskuläre Krankheiten untersucht. Die Resultate ergaben keine Wirkung auf die Blutfette oder auf die Glukose-Insulin-Homöostase, jedoch einen Blutdruck senkenden Effekt von Milch. Welche Inhaltsstoffe ausschlaggebend sind, ist noch unbekannt, möglicherweise sind es bioaktive Peptide und/oder Kalzium. Milchprodukte können dadurch einen kardioprotektiven Effekt haben und präventiv beim Metabolischen Syndrom wirken.

Knochenwachstum

Eine Studie aus China zeigt, dass die Supplementierung von Milch während 2 Jahren bei 10-jährigen chinesischen Mädchen zu einem positiven Effekt auf das Wachstum, die Mineralisierung des Knochens und den Knochendurchmesser führte.