

Press release**Institut Danone Ernährung für Gesundheit e. V.****Eva Contzen**

06/10/2013

<http://idw-online.de/en/news537492>Research projects, Research results
Biology, Chemistry, Medicine, Nutrition / healthcare / nursing, Sport science
transregional, national**WENIGER SALZ – MEHR JODSALZ**

Simone Johner vom Forschungsinstitut für Kinderernährung und der Rheinischen Friederich-Wilhelms-Universität Bonn erhielt den mit 5.000 € dotierten Förderpreis des Institut Danone (IDE) 2013. Das IDE verlieh den Preis auf der Dreiländertagung Ernährung 2013 zum neunten Mal. Die Nachwuchsforscherin erhielt den Förderpreis für ihre aktuelle Forschung zum gesunkenen Jodstatus von Kindern in Deutschland.

München/Haar, den 10.06.2013: Simone Johner vom Forschungsinstitut für Kinderernährung und der Rheinischen Friederich-Wilhelms-Universität Bonn erhielt den mit 5.000 € dotierten Förderpreis des Institut Danone (IDE) 2013. Das IDE verlieh den Preis auf der Dreiländertagung Ernährung 2013 zum neunten Mal. Die Nachwuchsforscherin erhielt den Förderpreis für ihre aktuelle Forschung zum gesunkenen Jodstatus von Kindern in Deutschland.

In der Europäischen Union wird künftig mit einem verringerten Salzkonsum der Menschen gerechnet. Nahrungsmittelproduzenten sind heutzutage aufgefordert, einen moderaten Umgang mit Salz in den Produkten zu realisieren. Gestützt wird dies durch den aktuellen Forschungsstand zu den gesundheitlichen Auswirkungen eines zu hohen Salzkonsums. Auch der Bevölkerung wird auf Basis epidemiologischer Studien empfohlen, mit Speisesalz vorsichtig umzugehen. Vor allem Kinder und Jugendliche sollten nicht zu viel Salz konsumieren. Als Folge eines verringerten Salzkonsums erwarten Experten, dass parallel auch die Jodzufuhr sinkt, da Jod natürlicherweise nur in wenigen Lebensmitteln enthalten ist und jodiertes Speisesalz zur Hauptquelle der Jodversorgung in Deutschland geworden ist. Dieser Effekt des verringerten Jodstatus ist unerwünscht. Eine unzureichende Jodversorgung erhöht z.B. das Risiko eines gestörten Wachstums, einer gestörten geistigen Entwicklung sowie eines Jodmangelkropfes.

Die Preisträgerin des IDE-Förderpreises 2013, Ernährungswissenschaftlerin Simone Johner, zeigte in ihrer Arbeit, dass heute schon ein verschlechterter Jodstatus unter deutschen Schulkindern erkennbar ist. Sechs Jahre lang wurden in ihrer Studie mehrmals die tägliche Jodausscheidung im Urin von Schülern im Alter von 6 bis 12 Jahren sowie die Jodzufuhr durch Lebensmittel untersucht. Diese Studie war Teil der Dortmund Nutritional and Anthropometric Longitudinally Designed (DONALD) Study am Forschungsinstitut für Kinderernährung. Die DONALD-Studie zählt zu den beobachtenden, nicht invasiven Langzeit-Kohortenstudien, an der derzeit über 700 gesunde Kinder und Jugendliche teilnehmen. Frau Johner wertete Daten von insgesamt 278 Kindern bzw. 707 Urinproben im Hinblick auf die 24-Stunden-Jodausscheidungen und begleitende 3 Tage-Wiege-Ernährungsprotokolle aus.

Die Ergebnisse zeigen ein Absinken der 24-Stunden-Jodausscheidung innerhalb des Zeitraumes 2004-2009. Eine signifikante Verschlechterung der Jodstatus-Werte war in den letzten Jahren der Studie (2007-2009) festzustellen. Gemessen an den Empfehlungen der Recommended Daily Allowances (RDA) der USA für 4-8 Jährige bzw. 9-13 Jährige sollte die Jodausscheidung mehr als 77 bzw. 102 Mikrogramm/d betragen. Während im Zeitraum von 2004 bis 2006 insgesamt 51 % der Studienteilnehmer diesen Referenzwert nicht erreichten, war es 2007-2009 schon ein Anteil von 57 %. Nimmt man die Estimated Average Requirements (EAR) vom US Institute of Medicine als Basis, erfüllen 13 % bzw. 16 % der Kinder die Referenzwerte für die Jodausscheidung nicht (EAR für 4-8 Jährige: 55 Mikrogramm/d; EAR für 9-13 Jährige: 62 Mikrogramm/d). Auch gültige Referenzwerte anderer Institutionen für die Jodausscheidung im Urin (z.B. die

100 Mikrogramm/L der World Health Organization) wurden in der Studie nach 2007 nicht mehr erreicht.

Die qualitativ wichtigsten alimentären Jod-Quellen in der Studie waren das jodierte Salz (mit 48 % der Jodzufuhr) und die Milch (38 % der Jodzufuhr). Die Auswertung in statistischen Verfahren zeigte jedoch: Der Beitrag, den jodiertes Salz und Fisch zur Jodversorgung der Studienteilnehmer leisteten, sank im zweiten Untersuchungszeitraum, wenn auch nicht signifikant.

Zusammenfassend resümiert die Preisträgerin in ihrer Forschungsarbeit: Trotz des in den vergangenen Jahrzehnten klar verbesserten Jodstatus der deutschen Bevölkerung, ist seit 2003 wieder eine Verschlechterung aus den Daten abzulesen. Seit 2007 ist sogar eine ca. fünfprozentige Verringerung der 24-Stunden Ausscheidungsraten für Jod im Urin gegenüber den Vorjahren festzustellen. Die Preisträgerin selbst wertet ihre Resultate „als erstes Warnsignal“. Sie empfiehlt, künftig die Entwicklungen rund um den Jodstatus der Bevölkerung stärker wissenschaftlich zu verfolgen, um rechtzeitig Interventionsmaßnahmen einzuleiten. Die begleitenden Untersuchungen der Studie zum Salzverzehr der Kinder ergaben auch einen gesunkenen Anteil an Jodsalz am gesamten Salzverzehr aus verarbeiteten Lebensmitteln. Dies könnte eine wichtige Ursache für den niedrigeren Jodstatus der Studienteilnehmer sein.

„Die Ergebnisse der in diesem Jahr ausgezeichneten Studienarbeit zeigen, dass wir künftig eine gleichermaßen wichtige und schwierige Präventionsaufgabe haben: Einerseits sollte ein moderater Salzkonsum in der Ernährung von Kindern unser Ziel sein. Andererseits ist jodiertes Speisesalz eine der wichtigsten Jodquellen in unserer Nahrung. Demnach müssen wir das Interesse für jodiertes Speisesalz in den Zielgruppen fördern, die heute noch nicht oder nicht mehr zu Jodsalz greifen, ohne den Salzkonsum im Allgemeinen zu erhöhen.“, so Prof. Dr. Günther Wolfram, Vorsitzender des Institut Danone Ernährung für Gesundheit e.V.. Auch für verarbeitete Produkte mit Jodsalz müsse das Interesse ständig aufrechterhalten werden. Nur so können der Einsatz von Jodsalz auf der Herstellerseite und die Nutzung entsprechender Lebensmittel auf der Verbraucherseite künftig wieder besser Hand in Hand gehen.

Weitere Informationen zu Jod in der Ernährung finden Sie auf www.jodmangel.de.

Quelle:

Johner, S.A.; Günther A.L.B.; Remer, T.: Current trends of 24-h urinary iodine excretion in German schoolchildren and the importance of iodised salt in processed foods. *British Journal of Nutrition* (2011), 1056, 1749-1756.

Detaillierte Informationen zu aktuellen Projekten des IDE erhalten Sie auf www.institut-danone.de.

Das Institut Danone Ernährung für Gesundheit e.V.: Gesundheitsbewusste Ernährung ist unser Ziel!

Das 1992 gegründete Institut Danone Ernährung für Gesundheit e.V. (IDE) ist eine gemeinnützige Einrichtung, die ausgewählte Forschungsprojekte im Bereich Ernährungswissenschaft und Ernährungsmedizin fördert und für verschiedene Zielgruppen aktuelle Materialien für die Ernährungsaufklärung erstellt. Das IDE arbeitet werbe- und produktneutral. Eingebunden in ein internationales Netzwerk bietet das IDE Wissenschaftlern, Ernährungsfachkräften, Ärzten, Pädagogen und allen Interessierten eine Plattform für den Austausch sowie den Zugriff auf aktuelle ernährungswissenschaftliche und -medizinische Erkenntnisse.

Kontakt:

Institut Danone Ernährung für Gesundheit e.V.

Richard-Reitzner-Allee 1

85540 Haar

Telefon: 089/62733-338

Email: kontakt@institut-danone.de



www.institut-danone.de

URL for press release: <http://www.institut-danone.de>

URL for press release: <http://www.jodmangel.de>





Preisträgerin Simone Johner
Institut Danone Ernährung für Gesundheit e.V.