



**KATEGORIE ERNÄHRUNG**

Bessere Versorgung in der Ernährungstherapie und bei Kurzdarmsyndrom



Laura Hoffmann (27) hat sich in ihrer Masterarbeit im Studiengang Public Health Nutrition mit einer grundlegenden Frage der Ernährungsberatung und -therapie beschäftigt. Welche der verfügbaren Methoden ist am besten geeignet, den Lebensmittelverzehr, die sogenannte Diet History, zu erhöhen? Diese ist wichtig, um Beratung und Therapie individuell und mit größtmöglichen Erfolgsaussichten planen zu können. Ziel war es deshalb zu untersuchen, welche der verfügbaren Methoden für den Einsatz in der Ernährungsberatung und -therapie empfohlen werden können.

Die Arbeit liefert präzise Handlungsempfehlungen für die Ernährungsberatung und -therapie und zeigt, dass elektronische Instrumente helfen, die Datenqualität der Diet History zu verbessern.

Die Jury betonte die außerordentliche Bedeutung für die diätetische Praxis. Mit einer methodisch fundierten Erfassung der Diet History lasse sich die Versorgungsqualität von Patient\*innen und Klient\*innen deutlich verbessern.



Johanna Strzelczyk (26) hat die gesundheitsbezogene Lebensqualität von Patient\*innen mit Kurzdarmsyndrom untersucht, eine seltene, schwere Erkrankung, die zum Teil künstliche Ernährung erfordert. Ziel ihrer Arbeit im Bachelor-Studiengang Oecotrophologie war es, ein besseres Verständnis für die Sichtweisen und Problemwahrnehmungen der Betroffenen, insbesondere im Hinblick auf ihre gesundheitsbezogene Lebensqualität zu entwickeln und darauf aufbauend Handlungsempfehlungen unter anderem für Mediziner\*innen zu entwickeln. Dazu befragte sie Betroffene aus den psychischen, physischen, sozialen und funktionalen Dimensionen ihrer Lebensqualität.

Ergebnis: Gerade die ärztliche Unerfahrenheit, die der Tatsache geschuldet ist, dass es sich um eine seltene Krankheit handelt, hat einen großen Einfluss auf das physische und psychische Wohlbefinden von Betroffenen.

Johanna Strzelczyk habe neue Erkenntnisse gewonnen über eine bislang kaum erforschte Erkrankung, befand die Jury.



Fotos: Alexander Raths/Adobe Stock /privat

# Nachwuchspreise vergeben

## Wie Studierende Wissenschaft und Praxis voranbringen

Das wissenschaftliche Zentrum für Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme (ELVe) der Hochschule Fulda hat zum zweiten Mal herausragende studentische Arbeiten ausgezeichnet.

Wie können wir die Qualität unserer Lebensmittel sicherstellen? Wie lassen sich Ernährungsberatung und -therapie zum Wohle der Patient\*innen verbessern? Und wie kann die Versorgung mit Lebensmitteln nachhaltiger gestaltet werden, etwa dadurch, dass wir weniger Lebensmittel verschwenden? Wenn es um unsere Ernährung, unsere Lebensmittel und eine nachhaltige Versorgung geht, gibt es in der Wissenschaft wie in der Praxis noch eine

Menge offener Fragen. Studierende der Hochschule Fulda liefern mit ihren Abschluss- und Projektarbeiten immer wieder herausragende Beiträge, um diese Lücken zu schließen.

Fünf Abschlussarbeiten hat das wissenschaftliche Zentrum für Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme, kurz ELVe, mit dem ELVe-Nachwuchspreis ausgezeichnet. Einen weiteren Preis erhielt eine achtköpfige studentische Projektgruppe für ihre innovative Arbeit. Die Preisträger\*innen können sich über 200 Euro bzw. 300 Euro freuen.

„Wir wollen mit diesen Auszeichnungen den Nachwuchs fördern und zugleich zeigen, dass Forschung und Transfer maßgeblich auch

von den Beiträgen unserer Studierenden leben und profitieren“, sagt Professorin Dr. Stephanie Hagspihl, die zum Leitungsteam des ELVe gehört.

Gleichzeitig verfolge das ELVe das Ziel, einen Eindruck zu vermitteln, wie groß die thematische Bandbreite im Bereich Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgung sei und über welche Expertise die Hochschule Fulda auf diesen Gebieten verfüge. Daher sei es äußerst erfreulich, dass für den ELVe-Preis Arbeiten aus ganz unterschiedlichen Studiengängen eingereicht worden seien.

Die Jury attestierte den Arbeiten allesamt ein ausgesprochen hohes wissenschaftliches Niveau und zugleich eine hohe Praxisrele-

vanz. Sie schlossen keineswegs nur Forschungslücken, sondern lieferten zugleich einen Beitrag, um das praktische Handeln in den Bereichen Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgung voranzubringen.

Für den ELVe-Nachwuchspreis können sich fachbereichsunabhängig alle Studierenden und Absolvent\*innen der Hochschule Fulda bewerben. Voraussetzung: Die Abschluss- oder Projektarbeiten müssen sich mit einer ELVe-relevanten Thematik aus den Bereichen Naturwissenschaften und Technik, Informatik, Wirtschafts-, Haushalts-, Ernährungs- oder Sozialwissenschaften beschäftigen.

Die Arbeit muss zudem mindestens mit der Note 1,3 bewertet worden sein.

### Ernährung, Lebensmittel und nachhaltige Versorgungssysteme (ELVe)

Das wissenschaftliche Zentrum ELVe ist eines von sieben wissenschaftlichen Zentren und Forschungsverbänden an der Hochschule Fulda.

Hier erforschen, entwickeln und begleiten Professor\*innen, wissenschaftliche Mitarbeiter\*innen und Studierende gemeinsam Projektvorhaben aus den Bereichen Ernährung, Lebens-

mittel und nachhaltige Versorgungs- und Versorgungssysteme.

Das ELVe versteht es als seine Aufgabe, die Kompetenzen und das Fachwissen aus den unterschiedlichen Fachgebieten zu vernetzen und einen Transfer zwischen Forschung, Praxis sowie Gesellschaft zu schaffen. Das Zentrum verbindet For-

schungsaktivitäten, Lehre und Mitarbeitende aus den Fachbereichen Oecotrophologie, Wirtschaft, Lebensmitteltechnologie und Informatik. Es will die Interdisziplinarität weiter stärken, denn viele Fragen im Bereich Ernährung, Lebensmittel und Versorgungssysteme lassen sich nur fachübergreifend lösen. Im Besonderen verfolgt das EL-

Ve das Ziel, den wissenschaftlichen Nachwuchs über alle Qualifizierungsstufen hinweg zu fördern, also Studierenden die Möglichkeit zu geben, in laufenden Forschungsprojekten mitzuwirken und Anschluss an die Praxis zu erhalten. Das Zentrum unterstützt zudem dabei, eine wissenschaftliche Laufbahn einzuschlagen und zu promovieren.

### KATEGORIE LEBENSMITTEL

Pestizidrückstände unter Kontrolle



Paula Kuchheuser (26) liefert mit ihrer Masterarbeit im Studiengang International Food Business and Consumer Studies (IFBC) einen Beitrag für die Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Union. Mehr als 4600 Meldungen zu Pestizidrückständen in Lebensmitteln aus dem Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel (RASFF) untersuchte sie mit Fokus auf die betroffenen Produkte, die ursächlichen Pestizide und die involvierten Herkunftsländer.

Wenn bei Überschreitung der festgelegten Höchstwerte ein Gesundheitsrisiko festgestellt wird, dann erfolgt eine Meldung im RASFF.

Die Arbeit zeigt: Oft waren Produkte aus Drittstaaten betroffen. Teilweise spiegeln die Meldungen die Risikomanagement-Maßnahmen wider, zum Beispiel führten verstärkte Importkontrollen zu vermehrten Meldungen. Importkontrollen und Zurückweisungen nicht konformer Lebensmittel seien daher ein wichtiges Mittel, um die europäischen Verbraucher\*innen zu schützen. Die Erkenntnisse hätten angesichts steigender Anforderungen an Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln eine hohe Relevanz nicht nur für die Lebensmittelbranche, sondern auch im Hinblick auf die ambitionierten Ziele der Pestizidpolitik der EU und ihrer Mitgliedsstaaten, so die Jury.

### KATEGORIE PROJEKTARBEIT

Eine QM-Toolbox für kleinere Unternehmen

Weil auch in Projekten, die fester Bestandteil des Studiums im Fachbereich Oecotrophologie sind, wichtige wissenschaftliche und praxisrelevante Arbeit geleistet wird, zeichnet das ELVe auch solche Arbeiten aus. Der Preis ging an ein achtköpfiges Studierenden-Team aus dem Studiengang International Food Business and Consumer Studies (IFBC). Es hat eine Toolbox für das Qualitätsmanagement entwickelt. Sie soll kleineren Unternehmen wie auch Startups in der Lebensmittelbranche helfen, aus der Fülle an QM-Tools ohne großen Aufwand die geeigneten herauszufiltern.

Denn kleinere Unternehmen haben in der Regel das Problem, dass ihnen die Ressourcen für solche Aufgaben fehlen. Gleichzeitig sind Produktsicherheit und Kundenanforderungen zentrale

Themen, für die sie entsprechende Instrumentarien benötigen. Die Studierenden haben die Tools katalogisiert und über Excel zugänglich gemacht.

Gerade für Startups habe die Toolbox einen sehr hohen Nutzen, urteilte die Jury. Das Beispiel zeige, dass auch Projektarbeiten die Basis für Neuentwicklungen liefern könnten. Im Rahmen eines größeren Projekts soll die Toolbox nun weiterentwickelt werden.



**KATEGORIE NACHHALTIGE VERSORGUNG**

Rechtssicherheit für Foodsaver, Handlungsempfehlungen für Großküchen



Maren Nywelt (29) setzte sich in ihrer Bachelor-Arbeit im Studiengang Oecotrophologie mit den gesetzlichen Hürden für das Foodsharing, das Umverteilen von Lebensmitteln, auseinander. Es kann dazu beitragen, vermeidbare Lebensmittelabfälle zu reduzieren. Was für Klimaschutz und im Kampf gegen den Welthunger höchst dringlich ist, ist rechtlich riskant. Foodsaver bewegen sich in einem Spannungsfeld zwischen Lebensmittelrettung auf der einen und gesundheitlichem Verbraucherschutz auf der anderen Seite. Werden an sie dieselben Maßstäbe angelegt wie an Lebensmittelunternehmen, kann Foodsharing strafrechtliche Folgen für Vereine und jede mitwirkende Person haben. Wie können bestehende haftungs- und lebensmittelrechtliche Regelungen verändert werden, um die Lebensmittelrettung für die Foodsaver einfacher und für die Verbraucher\*innen gleichzeitig sicherer zu machen?

Die Arbeit zeige auf, welche rechtlichen Anpassungen im Zusammenhang mit Foodsharing erfolgen müssten, so die Jury. Gleichzeitig liefere sie Ansätze, um den Verbraucherschutz weiter zu steigern.

Mit einem technisch-physikalischen Thema hat Lukas Wendling (27) überzeugt. Der Absolvent des dualen Bachelor-Studiengangs Lifecycle Catering hat eine laborexperimentelle Arbeit vorgelegt. Er untersuchte, welche Variablen – Heizung, Beladung, Türöffnung und Deckelart – eine Rolle spielen, damit Lebensmittel in einem Transportbehälter möglichst lange ihre Kerntemperatur halten. Das Thema ist vor allem für die Lebensmittelsicherheit in der Verpflegung wichtig. Zunächst nutzte er Hipor-Teststeine als Prüfmedium und untersuchte, wie schnell diese in Bezug auf die Variablen abkühlen. In einer zweiten Testreihe prüfte er die Ergebnisse gegen und maß, welchen Einfluss die Variablen auf Lebensmittel haben. So konnte er feststellen, welche Temperaturverluste sich pro Stunden ergeben. Aus den experimentellen Daten leitete er schließlich Handlungsempfehlungen für Großküchen ab.

Lukas Wendling liefere mit seinen systematischen Versuchsreihen erstmalig Daten zur Auskühlung von Speisen in einer Untersuchung, die nicht ausschließlich Lebensmittel als Prüfmedien einsetze, betonte die Jury.