

Interaktionen Arzneimittel und Mikronährstoffe

«Arzneimittel und Mikronährstoffe benutzen im menschlichen Organismus bei der Absorption, Metabolisierung und Elimination die gleichen Transport- und Stoffwechselwege», schreibt der Autor Uwe Gröber einleitend in seinem handlichen Interaktionsbuch für die Kitteltasche. In der Tat beeinflussen sich Arzneimittel, Mikronährstoffe und Nahrungsmittel weit häufiger als bekannt. Von zahlreichen Wechselwirkungen, die sukzessive bekannt werden, weiss man inzwischen, dass sie den Behandlungserfolg entweder infrage stellen oder aber gezielt für den Therapieerfolg genutzt werden können.

Sämtliche bis heute bekannten Effekte und ihre Folgen lassen sich mit diesem Kitteltaschenbuch schnell überprüfen! Auf einen Blick erkennt der Nutzer, welcher Mechanismus zugrunde liegt, mit welchen Auswirkungen auf die Therapie zu rechnen ist und welche Wirkstoffe und Nahrungsmittel betroffen sind. Konkrete Hinweise für die Beratung runden die Zusammenstellungen der speziellen Interaktionen ab, sorgen für bedarfsgerechte Supplementierung und eine optimale Patientenberatung. Das Büchlein ist nicht nur für Ärzte, sondern auch für Pharmazeuten und ErnährungsberaterInnen interessant.

CR



Interaktionen
Arzneimittel und Mikronährstoffe
Uwe Gröber
2008. XVI, 192 Seiten
Format 11,5 x 16,5 cm; Kunststoff flexibel.
Verlag: Wiss. Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart
Preis: Euro 22.–
ISBN 978-3-8047-2375-7

Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung

Die Autoren des über 700 Seiten umfassenden Buchs hatten sich vorgenommen, ein neues Buch über Lebensmittelchemie zu schreiben, in dem die Inhaltsstoffe von Nahrungspflanzen als Schwerpunkt ins Zentrum gestellt werden. Dies ist insofern sinnvoll und bedeutsam, als die sogenannten sekundären Pflanzenstoffe in ihrer chemischen Vielfalt und ihren unterschiedlichen gesundheitsrelevanten Wirkungen eine zentrale Bedeutung in der gesunden Ernährung spielen. Ausgehend von der stofflichen Zusammensetzung der Lebensmittel beschreiben die Autoren die Zusammenhänge zwischen charakteristischen chemischen Strukturen, den Inhaltsstoffen und deren physiologischer Wirkung anhand konkreter Beispiele. Neben den wichtigsten Nährstoffen (Kohlenhydrate, Proteine

und Fette) und Vitaminen, Farb- und Aromastoffen sowie Gewürzen und deren Vorkommen, Chemismus und physiologischer Bedeutung kommen auch Themen wie die Lebensmittelkonservierung und Lebensmittelzusatzstoffe nicht zu kurz. Das Buch richtet sich in erster Linie an Studierende der Ernährungswissenschaften, der Lebensmittelwissenschaften und verwandter Disziplinen. Es eignet sich aber auch sehr gut als ergänzendes Nachschlagewerk für alle, die sich mit ernährungs- und lebensmittelwissenschaftlichen Themen beschäftigen.

CR



Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung
Robert Ebermann, Ibrahim Elmadfa
2008. XXV, 739 Seiten, 371 Abbildungen
Verlag Springer, Wien/NewYork
Preis: Euro 49.95; Fr. 77.50
ISBN: 978-3-211-48649-8