

BALLAST- „HOW TO FILL THE FIBRE GAP.“ STOFFE

istock.com/mofles



**EINLADUNG ZUM
AKE-DIALOG 2018**

**DONNERSTAG, 12. APRIL 2018
14:30 – 18:30 UHR
HAUS DES SPORTS
PRINZ-EUGEN-STRASSE 12
1040 WIEN**



AKE
ARBEITSGEMEINSCHAFT
KLINISCHE ERNÄHRUNG

Vorwort

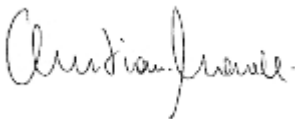
Ballaststoffe sind nicht nur Beilage am Teller sondern spielen eine zentrale Rolle in der Ernährung. Aufgrund des Fehlens der β -Amylase im menschlichen Repertoire der Verdauungsenzyme, ist es uns nicht möglich auf physiologischem Wege Energie aus Pflanzenfasern zu gewinnen. Ein Umstand dem übrigens alle höheren Lebewesen, inklusive aller Herbivoren, unterworfen sind. Auch wenn die faserigen Bestandteile der Nahrung selbst zwar unverdaulich sind, profitiert jedoch vor allem Eine von deren Konsum – unsere Darmflora.

Der Schlüssel zum Verständnis der Wirkungsweise von Ballaststoffen liegt in der Fähigkeit unserer Darmmikrobiota Ballaststoffe in kurzkettige Fettsäuren umzuwandeln. Diese Fettsäuren haben eine zentrale, positive Auswirkung auf die Zusammensetzung der Darmflora. Eine gesunde Zusammensetzung des Darm-Mikrobioms wirkt nicht nur Entzündungen im Darm entgegen, sondern entfacht ebenfalls eine protektive Wirkung im Bezug auf Autoimmunerkrankungen wie Multiple Sklerose, Schuppenflechte, Rheuma oder Allergien. Eine dieser kurzkettigen Fettsäuren, die Propionsäure, kann womöglich die Aktivität bestimmter Hirnregionen dämpfen und somit den Appetit vermindern.

Auch in der klinischen Ernährung haben die speziellen Eigenschaften von Ballaststoffen Einzug gefunden. Neben der richtigen Indikation sind aber auch hier ein Gespür sowie ein fundiertes Wissen für die richtige Menge notwendig.

Ballaststoffe erhöhen die Viskosität des Chymus im Dünndarm. Hierdurch wird eine verminderte Rückresorption von Gallensäuren und Cholesterin bewirkt. Um die Gallensäureverluste kompensatorisch auszugleichen, beginnt die Leber mit der Neusynthese aus Cholesterin. Neben den Auswirkungen auf den Cholesterinstoffwechsel, bewirken die Nahrungsfasern eine Verzögerung der Glucoseresorption. Dies sind nur wenige Beispiele des potentiell therapeutischen Nutzens von Ballaststoffen.

Neben der Vielzahl an positiven Auswirkungen auf unseren Körper, können Ballaststoffe auch negative Effekte bewirken, gar überdosiert werden? Diese und weitere Fragen rund um das Thema möchten wir mit Ihnen am AKE Dialog Ballaststoffe – „How to fill the fibre gap“ diskutieren.



Univ. Prof. Dr. Christian Madl



Univ. Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ Regina Roller-Wirnsberger



Markus Györgyfalvai, Bakk., BSc.



Mag.^a Dr.ⁱⁿ Romana Schlaffer

AKE-Dialog BALLASTSTOFFE

„How to fill the fibre gap“ Ballaststoffe in Gesundheit und Krankheit

Moderation

Christian MADL, Regina ROLLER-WIRNSBERGER, Wien

14.30 Uhr

Ballaststoffe: Einführung

Karl-Heinz WAGNER, Wien

15.00 Uhr

Ballaststoffe, Mikrobiom, Immunologie und Inflammation

Alexander HASLBERGER, Wien

15.30 Uhr

Metabolische Effekte von Ballaststoffen

Martin CLODI, Linz

16.00 Uhr

„Fibre gap“ im Alter und chronische Erkrankungen: Ursache, Folgen und Therapie („How to fill“)

Regina ROLLER-WIRNSBERGER, Graz

16.30 Uhr

KAFFEPAUSE

17.00 Uhr

Ballaststoffe und Darmgesundheit

Christian MADL, Wien

17.30 Uhr

Ballaststoffe beim Intensivpatienten: Funktionen, wie erreiche ich eine adäquate Zufuhr?

Julia HABERL, Graz

18.00 Uhr

Des Guten zuviel: negative Effekte von Ballaststoffen

Peter HILLEBRAND, Wien

18.30 Uhr

ENDE DER VERANSTALTUNG

Wir danken den AKE Förderern für ihre Unterstützung

Baxter, BBraun, Fresenius Kabi, NestléHealthScience und Nutricia



AKE-DIALOG BALLASTSTOFFE

„HOW TO FILL THE FIBRE GAP“ Ballaststoffe in Gesundheit und Krankheit

VERANSTALTER: Arbeitsgemeinschaft Klinische Ernährung (AKE)

VERANSTALTUNGSORT: Haus des Sports, Prinz-Eugen-Straße 12, 1040 Wien

INFORMATION UND ANMELDUNG: Geschäftsstelle der AKE, Höfergasse 13/5, 1090 Wien, +43.1.969 04 87 [t], +43.810.955 423 0 361 [f], office@ake-nutrition.at, www.ake-nutrition.at

Anmeldeschluss: 08. April 2018

Bitte beachten Sie, dass keine Anmeldebestätigung versendet wird!

Stornierungen nach dem 08. April 2018 können nicht rückvergütet werden.

TEILNAHMEGEBÜHR: Mitglieder der AKE: € 35,- / Nichtmitglieder: € 45,- / Studenten: € 35,-*
*(Bitte Studentenausweis mitnehmen)

Einzahlung auf das Konto der AKE, ERSTE BANK: IBAN AT41 2011 1285 5868 5300,
BIC GIBAAWWXXX [Bitte vermerken Sie den Namen des Teilnehmers!]

FORTBILDUNGSBESTÄTIGUNG gemäß § 63 GKPG:

Das Seminar wird zur Approbation für das Diplom-Fortbildungs-Programm der Österreichischen Ärztekammer eingereicht.



REFERENTEN UND MODERATOREN

Martin Clodi, Prim. Univ.-Prof. Dr., Konventhospital der Barmherzigen Brüder Linz, Abteilung für Innere Medizin, Seilerstätte 2, 4021 Linz, martin.clodi@clodi.at

Julia Haberl, BSc, MSc, Steiermärkische Krankenanstaltenges.m.b.H. LKH-Univ. Klinikum, Ernährungsmedizinischer Dienst, Auenbruggerplatz 21, 8036 Graz, julia.haberl@klinikum-graz.at

Alexander Haslberger, Univ.-Prof. Dr., Universität Wien, Department für Ernährungswissenschaften, Althanstraße 14 (UZA II), 1090 Wien, alexander.haslberger@univie.ac.at

Peter Hillebrand, Universitätsklinik Innere Medizin III, Abteilung Gastroenterologie und Hepatologie, Ernährungsmedizinische Beratung, Währinger Gürtel 18–20, 1090 Wien, peter.hillebrand@akhwien.at

Christian Madl, Univ.-Prof. Dr., Krankenanstalt Rudolfstiftung, Vorstand 4. Medizinische Abteilung mit Gastroenterologie, Hepatologie und Zentralendoskopie, Juchgasse 25, 1030 Wien, christian.madl@wienkav.at

Regina Roller-Wirnsberger, Univ.-Prof.ⁱⁿ Dr.ⁱⁿ, Medizinische Universität Graz, Universitätsklinik für Innere Medizin, Auenbruggerplatz 15, 8036 Graz, regina.roller-wirnsberger@medunigraz.at

Karl-Heinz Wagner, Univ.-Prof. Dr., Universität Wien, Department für Ernährungswissenschaften, Althanstraße 14 (UZA II), 1090 Wien, karl-heinz.wagner@univie.ac.at