

Mittwoch, 19.01.2005

Gibt es spezielle Fettsäuren gegen Krebs?

Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart, Abteilung Lebensmittelchemie, Universität Hamburg

Der Laie reibt sich verwundert die Augen, hört man nicht immer wieder, dass Fette für Übergewicht und Adipositas (Fettsucht), Herz-Kreislauf-Erkrankungen und weitere unangenehme Erscheinungen verantwortlich sind. Auf der anderen Seite ist aber auch bekannt, dass Fette wichtige Träger von Aromastoffen sind, d.h. viele Lebensmittel schmecken einfach nicht, wenn kein Fett vorhanden ist.

Neueste Erkenntnisse haben aber gezeigt, dass Fett nicht gleich Fett ist. Es gibt Fettsäuren, die so genannten konjugierten Linolsäuren (CLA), die in Zellkulturversuchen eindeutig ein anticancerogenes Potential gezeigt haben. Es handelt sich dabei um eine Klasse von Fettsäuren, die in pflanzlichen Lebensmitteln nicht vorkommen, aber in Lebensmitteln, die aus Wiederkäuern, d.h. Rindern, Schafen und Ziegen, gewonnen werden. Der Grund ist, dass diese Fettsäuren fast ausschließlich von Pansen-Mikroorganismen, den

Butyrovibrio-Arten, synthetisiert werden und dann in die Milch und in das Fleisch und deren Produkte eingelagert werden. Der anticancerogene Effekt konnte bisher nur in Zellkulturen gezeigt werden, es ist anzunehmen, dass nicht alle CLA diesen Effekt zeigen, sondern nur einzelne Isomere. Welche das sind, wird derzeit weltweit erforscht.

Nach derzeitigem Wissen sind die Gehalte der tierischen Lebensmittel, die von Wiederkäuern stammen, allerdings zu niedrig, als dass bereits positive Wirkungen erwartet werden können. Daher werden vor allem in den USA aber auch in Deutschland CLA als Nahrungsergänzungsmittel angeboten.



Prof. Dr. Dr. H. Steinhart