

## Pressemitteilung

31. Mai 2021

### **10 Jahre innoBB: NutriAct ist Beispiel erfolgreichen Zusammenwirkens von Wirtschaft und Wissenschaft über Ländergrenzen hinweg**

**Anlässlich des 10-jährigen Bestehens der Gemeinsamen Innovationsstrategie der Länder Berlin und Brandenburg (innoBB) präsentierte das in der Region Berlin/Potsdam etablierte Kompetenzcluster der Ernährungsforschung NutriAct in einer virtuellen Pressekonferenz am 31. Mai 2021 seine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft und Wirtschaft. Innerhalb der letzten sechs Jahre haben 12 wissenschaftliche Einrichtungen und mehr als 20 kleinere und mittlere Unternehmen gemeinsam an dem Ziel gearbeitet, den Gesundheitsstatus der Bevölkerungsgruppe „50plus“ zu verbessern.**

#### **Forschung und Entwicklung entlang der Wertschöpfungskette**

Das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung mit insgesamt 12 Millionen Euro geförderte Verbundprojekt NutriAct erarbeitet seit 2015 interdisziplinär die wissenschaftliche Basis für altersgerechte Ernährungsinterventionen und Ernährungsempfehlungen für die Fünfzig- bis Siebzيجjährigen und erforscht Strategien für deren erfolgreiche Umsetzung. Hierfür entwickeln die Forschenden u. a. neue Produkte für eine altersgerechte und gesunde Ernährung, die das Risiko für altersbezogene Zivilisationskrankheiten wie Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken kann. Bisher haben die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler ihre Erkenntnisse in zahlreichen Publikationen veröffentlicht sowie auf wissenschaftlichen Kongressen und öffentlichen Veranstaltungen dem interessierten Publikum präsentiert.

„Das Herzstück von NutriAct ist unsere Ernährungsstudie, bei der sich 500 Probandinnen und Probanden über einen Zeitraum von drei Jahren an ein spezielles NutriAct-Ernährungsmuster halten und engmaschig in unseren Studienzentren an der Berliner Charité und dem DIfE betreut, beraten und untersucht werden“, so Prof. Tilman Grune, Wissenschaftlicher Vorstand am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE) und Sprecher des Forschungsverbundes. So verzehren die Teilnehmenden im Vergleich zu den aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung mehr pflanzliche Proteine und mehr ungesättigte Fettsäuren.

#### **Neue Produkte unterstützen die Ernährungsumstellung**

Damit die Studienteilnehmenden das neue Ernährungsmuster auch langfristig beibehalten, haben sich Forschende der [Technischen Universität Berlin](#), dem [Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau](#) in Großbeeren, dem [Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie](#) in Potsdam sowie dem [Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung](#) in Nuthetal folgender Frage gewidmet: Wie kann man Technologien für neue Produkte entwickeln bzw. für bekannte und beliebte Lebensmittel so modifizieren, dass sie einerseits das relevante NutriAct-Nährstoffprofil aufweisen und andererseits schmackhaft sind? So entwickelten die Forscherteams neben Gemüsebrot, Erbsenflakes und Brühwürfeln ohne Palmöl auch innovative Joghurtalternativen, die sich z. B. durch gesundheitlich vorteilhafteres Rapsöl als Ersatz zum Milchfett und eine Anreicherung mit Ballaststoffen und Erbsenprotein auszeichnen. „Es war ein langwieriger und herausfordernder Prozess, Technologien für Produkte zu

entwickeln, die dauerhaft vom Verbraucher, vor allem auch wegen ihrer sensorischen Eigenschaften, akzeptiert werden können. Das konnten wir aber dank der Unterstützung unserer Wirtschaftspartner gut umsetzen“, berichtet Prof. Cornelia Rauh, Leiterin des NutriAct-Teilprojekts „Neue Produkte“. So kooperierten die Forschenden u. a. auf den Gebieten der Ballaststoffanreicherung, Pflanzenproteine und sensorischen Optimierung mit dem Brandenburger Unternehmen **Herbafood Ingredients GmbH**, dem Berliner Start-up **Vly Foods - VF Nutrition GmbH** sowie dem Berliner Unternehmen **ADM WILD Europe GmbH & Co. KG**. Mit der **Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.** konnte die Anwendbarkeit der Joghurtherstellung in einem größeren Maßstab überprüft werden.

Einige Lebensmittel, die dem NutriAct-Verzehrmuster entsprechen, sind bereits für den Verbraucher erhältlich. So bietet die Brandenburger **Kanow-Mühle** in Sagritz das Ölmüller-Müsli an, das auch Hanfsamen, Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne enthält und somit reich an Ballaststoffen, Proteinen und gesunden Fetten ist. „Das Ölmüller Müsli haben wir gemeinsam mit den Ernährungswissenschaftler\*innen des DIfE entwickelt. Es kann durch die Zugabe von unserem Ölkuchen oder Obst ganz nach dem eigenen Geschmack variiert werden. Unsere Rohstoffe beziehen wir möglichst aus der Region. Die Leinsamen und Kürbiskerne kommen von einem Landwirt aus direkter Nachbarschaft“ so Christian Behrendt, Inhaber der Kanow-Mühle, die seit 2015 Unternehmenspartner von NutriAct ist.

### **Erste Ergebnisse der Ernährungsstudie sind vielversprechend**

Trotz pandemiebedingter Einschränkungen in den vergangenen 1,5 Jahren haben bisher 280 Probandinnen und Probanden die NutriAct-Ernährungsstudie erfolgreich abgeschlossen. Die NutriAct-Forschenden werteten bereits Daten der ersten 12 Monate aus und stellten fest, dass sich das NutriAct-Ernährungsmuster vorteilhaft auf den Leberfettgehalt sowie den Fett- und Zuckerstoffwechsel auswirkt.

Die während der Studiendurchführung gesammelten Blutproben werden zudem auf neue Biomarker untersucht, die einerseits Hinweise auf die Ernährungsweise geben und andererseits mit dem Risiko für bestimmte Erkrankungen zusammenhängen können. Dazu kooperieren die NutriAct-Wissenschaftlerinnen und -wissenschaftler mit dem Brandenburger Unternehmen **Medipan GmbH**, um effiziente Sofortanwendungskits zur Untersuchung bestimmter Biomarker zu entwickeln. „Die Kooperation im NutriAct Konsortium ist für unser Unternehmen eine hervorragende Möglichkeit, unsere Innovationskraft zu stärken. Mit den neuen Produktideen können wir die weitere erfolgreiche Entwicklung unseres Unternehmens in einem sehr kompetitiven internationalen Umfeld sichern. Das ist die Grundlage für den weiteren Aufbau von wettbewerbsfähigen Arbeitsplätzen in Brandenburg“, sagt Prof. Dr. Dirk Roggenbuck, Geschäftsführer der Medipan GmbH.

### **Hintergrundinformationen**

#### **Virtuelle Pressekonferenz „10 Jahre Gemeinsame Innovationsstrategie der Länder Berlin und Brandenburg“**

Die Vorstellung des NutriAct-Forschungsverbundes fand am 31. Mai 2021 innerhalb der virtuellen Pressekonferenz „10 Jahre Gemeinsame Innovationsstrategie der Länder Berlin und Brandenburg“ statt. Dabei zogen Vertreterinnen und Vertreter des Berliner Senats und der brandenburgischen Landesregierung eine Zwischenbilanz des Zusammenwirkens von Wirtschaft und Wissenschaft über die Ländergrenzen hinweg. Als länder- und auch ressortübergreifende Strategie hat die innoBB bis heute Alleinstellungscharakter, sowohl in Deutschland als auch europaweit.

## **NutriAct**

**NutriAct** steht für "Nutritional Intervention for Healthy Aging: Food Patterns, Behavior, and Products" (Ernährungsintervention für gesundes Altern: Ernährungsmuster, Verhalten und Produkte). Zentrales Projektziel ist es, die Ernährungs- und Gesundheitssituation der Fünfzig- bis Siebzigjährigen zu verbessern, um möglichst vielen ein hohes Alter in Gesundheit zu ermöglichen. Forschende verschiedener Disziplinen – von der Ernährungswissenschaft, Lebensmittelchemie und -technologie über Biologie und Medizin bis hin zu den Geistes- und Sozialwissenschaften – arbeiten dabei eng mit Vertretern der Ernährungswirtschaft zusammen.

Mit der Förderung der vier „Kompetenzcluster der Ernährungsforschung“ in Berlin/Potsdam, München, Jena/Halle/Leipzig und Bonn verfolgt die Bundesregierung das Ziel, den Gesundheitsstatus der Bevölkerung zu verbessern und die internationale Sichtbarkeit sowie die wissenschaftliche Exzellenz der deutschen Ernährungsforschung zu stärken. Mit der Fördermaßnahme werden ernährungsrelevante Kompetenzen von Hochschulen, außeruniversitären Forschungseinrichtungen und der Wirtschaft über Fachdisziplinen hinweg gebündelt.

## **Weitere Informationen**

Pressemeldung der DGE vom 26. Mai 2021:

[Deutliche Forderung zur Verstetigung der durch die Kompetenzcluster geschaffenen Netzwerkstrukturen](#)

Pressemeldung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung vom 17. Mai 2021:

[Kompetenzcluster der Ernährungsforschung präsentieren Ergebnisse und Erfolge](#)

DIfE-Pressemeldung vom 1. August 2019: [Drei Jahre Erbsennudeln und Rapsöl: Was bleibt?](#)

[NutriAct-Newsletter](#)

## **Kontakt**

### **Dr. Rebecca Klopsch**

NutriAct-Innovationsbüro

c/o Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE)

Arthur-Scheunert-Allee 114-116

14558 Nuthetal

Tel.: +49 33 200 88 - 2365

E-Mail: [innovation.nutriact@dife.de](mailto:innovation.nutriact@dife.de)

### **Susann-Cathérine Ruprecht**

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE)

Arthur-Scheunert-Allee 114-116

14558 Nuthetal

Tel.: +49 33 200 88 - 2335

E-Mail: [presse@dife.de](mailto:presse@dife.de)