

Die Chili-Diät

MEHR ALS NUR GESCHMACKSSACHE. Wie ein Lebensmittel schmeckt, hängt von seinem Aroma ab. Welche gesundheitsfördernden Wirkungen Aromastoffe haben, untersucht Veronika Somoza in einem neuen Christian-Doppler-Labor.

GASTBEITRAG VON PETRA SCHIEFER (UNI:VIEW)

Chemie im Essen – nein danke? Ein Vorurteil, sagt Veronika Somoza. Sind es doch die jeweiligen chemischen Verbindungen, die den spezifischen Geruch oder Geschmack unserer Nahrungsmittel ausmachen: „Chemie ist nicht das Gegenteil von natürlich – ohne Chemie gäbe es kein Leben“, stellt die Professorin für Biofunktionalität von Lebensmitteln klar. So sind auch zugefügte Aromastoffe nicht grundsätzlich negativ zu sehen: „Aus-

schlaggebend ist die jeweilige Struktur und Wirkung des Stoffs: Ähnlich wie Lebensmittel können auch Aromastoffe nicht pauschalisierend als gesund oder ungesund bewertet werden.“ Dieses Wissen will Veronika Somoza den KonsumentInnen näherbringen.

GESCHMACKSSACHE. Sie selbst isst und trinkt am liebsten das, was ihr gut schmeckt. Auch beruflich dreht sich bei ihr alles um

Aromen. Genauer gesagt: Somoza und ihr Team untersuchen im neuen Christian-Doppler-Labor, ob Aromastoffe über ihre Geschmacks- und Geruchsaktivität hinaus auch „bioaktiv“ sind, sprich gesundheitsfördernd. „Dabei geht es uns aktuell vor allem um die sättigende Wirkung dieser Stoffe“, so die Laborleiterin. Offiziell eröffnet wurde das Labor am 9. März 2012.

CHILI-DIÄT. Das Gefühl, hungrig oder satt zu sein, wird über das zentrale Nervensystem gesteuert: durch neuronale, hormonelle und metabolische Signale, die in Reaktion auf die Nahrungsaufnahme und Verdauung im Nasen- und Rachenraum, im Magen-Darm-Trakt, im Blut und im Gewebe freigesetzt werden. Bestimmte Aromastoffe – wie „Limonen“ in der Grapefruit oder „Linalool“ im Lavendel – zeigen einen Einfluss auf die Nahrungsaufnahme. „Die rote Chilischote enthält den Stoff Capsaicin, der nicht nur für den scharfen Geschmack verantwortlich ist, sondern nachweislich sättigend wirkt“, nennt Somoza ein weiteres Beispiel: „In einer japanischen Studie haben ProbandInnen verschiedene Speisen – wie Pizza oder Käsebrot – mit Chilipulver bestreut, wor-



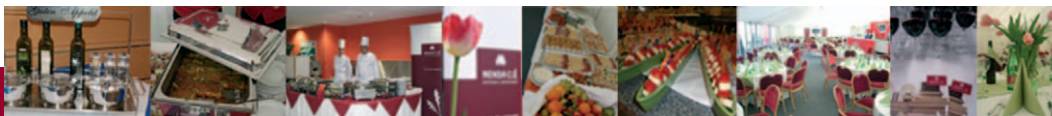
CHRISTIAN-DOPPLER-LABORS: ANWENDUNGSORIENTIERT



Veronika Somoza,
Fakultät für Chemie

Die österreichweit 61 Christian-Doppler-Labors sind nach dem Physiker und Mathematiker Christian Doppler benannt – einst der erste Professor für Experimentalphysik an der Universität Wien – und fördern die Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Wissenschaft. Sie betreiben Grundlagenforschung zu technisch-wissenschaftlichen Anwendungsfragen aus Unternehmen. Die Infrastruktur wird von der Universität gestellt, finanziert wird die Forschung von den Partnern aus der Industrie und durch die öffentliche Hand. „International gibt es nichts Vergleichbares“, freut sich Veronika Somoza. Die Labors sind auf fünf bis sieben Jahre angelegt und ermöglichen langfristige Forschung.

WWW.MENSA-CD.AT





notizen des rektors

Heinz W. Engl,
Rektor der Universität Wien

aufhin sich nach einer gewissen Zeit die Energieaufnahme des Körpers verringert hat.“ Chili hilft folglich beim Abnehmen.

SATTE AROMEN. Um weitere Aromastoffe auf sättigende Wirkeigenschaften abzuklopfen, stehen im Labor sogenannte „Zellkulturscreenings“ auf dem Programm. Damit werden die Genregulation sowie die Signaltransduktion untersucht, also zelluläre Mechanismen, die von bestimmten Aromastoffen ausgehen. „Sobald wir diese Mechanismen identifiziert haben, führen wir eine Humaninterventionsstudie durch. Damit können wir nachweisen, ob die Stoffe tatsächlich sättigend wirken oder nicht“, erläutert die Chemikerin, die früher in den USA und in Deutschland geforscht und gelehrt hat und seit Jänner 2011 dem Institut für Ernährungsphysiologie und Physiologische Chemie vorsteht. Einige potenzielle „Sattmacher“ hat sie bereits im Auge – wer sich jetzt auf einen Geheimitipp für die diesjährige Frühlingsdiät freut, muss sich allerdings noch gedulden: „Welche Kandidaten das genau sind, darf ich leider noch nicht verraten“, schmunzelt sie. •

Lesen Sie mehr über dieses und andere Forschungsprojekte in „uni:view“, der Online-Zeitung der Universität Wien:

<http://medienportal.univie.ac.at/aromastoffe>

uni:view

WELCHE VISION HABEN SIE? Geschätzt 150.000 Uni-Wien-AbsolventInnen leben in Österreich und im Ausland. Der Austausch mit ihnen ist ein wichtiger Baustein für die Weiterentwicklung der Universität.

Die Universität will in Zukunft die Ideen, die Erfahrungen und das Wissen der AbsolventInnen in universitäre Diskussionen und Prozesse verstärkt einbinden. Auch mit Blick auf die Aktivitäten der Universität anlässlich ihres 650. Geburtstages im Jahr 2015 soll ein kreativer Ideenaustausch zwischen der Uni und den AbsolventInnen entstehen.

Welche Vorstellungen die Universitätsleitung für „die Uni der Zukunft“ hat, ist im neuen Entwicklungsplan für die Jahre 2013 bis 2015 dargestellt. Dieser dient nicht nur der Vorbereitung für die Budget- und Leistungsvereinbarungsgespräche mit dem Wissenschaftsminister, sondern ist auch eine Grundlage für den Austausch und den Diskurs mit der Öffentlichkeit über die Aufgaben und Leistungen der Universität: Welche Rolle hat die Universität im 21. Jahrhundert? Wie ist die Ausbildung von LehrerInnen als Schnittstelle zu den Schulen zu gestalten? Wie kann die Universität Wien ihr Profil als Institution mit international beachteter Spitzenforschung stärken? Welche Kompetenzen nehmen die AbsolventInnen mit ins Berufsleben?

Eine bleibende Beziehung zu den AbsolventInnen ist zur Beantwortung dieser Fragen ein wichtiger Baustein. So kann die Beziehung zwischen Universität und Gesellschaft vertieft werden. Ich lade Sie ein, sich an diesem Dialog zu beteiligen. Das Alumni-Magazin freut sich über Ihren Beitrag zur „Uni der Zukunft“ und Ihre Vision zum 650. Geburtstag der Universität Wien (siehe Rubrik „2015“, Seite 11)!

Schreiben Sie an: 2015@univie-magazin.at •