FACHZEITSCHRIFT FÜR GESUNDHEITSFÖRDERUNG

UGBforum

Literaturliste zum Beitrag:

Pflanzliche Alternativen: Pluspunkte fürs Veggie-Würstchen?

Jacqueline Hofmann, UGB*forum* 3/22, S. 120-123

EFSA ANS Panel (EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food) et al. (2018). Scientific Opinion on the re-evaluation of celluloses E 460(i), E 460(ii), E 461, E 462, E 463, E 464, E 465, E 466, E 468 and E 469 as food additives, EFSA Journal 16 (1), 104 pp

Gehring J et al. (2021). Consumption of Ultra-Processed Foods by Pesco-Vegetarians, Vegetarians, and Vegans: Associations with Duration and Age at Diet Initiation, J Nutr 4;151(1):120-131, doi: 10.1093/jn/nxaa196 : https://academic.oup.com/jn/article/151/1/120/5874423 /

Gischer F (2020). Methylcellulose (E 461): Was du über das Verdickungsmittel wissen musst. utopia.de/ratgeber/methylcellulose-e-461-was-du-ueber-das-verdickungsmittel-wissen-musst/, (eingesehen: 25.03.2022)

Graf G, Dittrich N, Mühleisen I, Clausen A (2017): Vegetarische und vegane Ersatzprodukte. Fleisch-, Wurst- und Käsealternativen. Ernährungs Umschau 2017/07, 382-389

Huber J, Keller M (2017). Ernährungsphysiologische Bewertung von konventionell und ökologisch erzeugten vegetarischen und veganen Fleisch- und Wurstalternativen. Studie im Auftrag der Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt, Berlin, www.albert-schweitzer-stiftung.de/fleischalternativen-studie, (eingesehen: 25.03.2022)

Martin S (2022). Gesunde Ernährung: Welchen Einfluss haben hochverarbeitete Lebensmittel?, www.aerztezeitung.de/Medizin/Gesunde-Ernaehrung-Welchen-Einfluss-haben-hochverarbeitete-Lebensmittel-427109.html?bPrint=true, (eingesehen: 25.03.2022)

Schlich M und Arf F (2021). Food for Future – Fleischersatzprodukte auf dem Prüfstand. www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HUW_11_2021_Schlich_Fleischersatz.pdf, (eingesehen: 25.03.2022)

TÜV SÜD (2022). Pflanzendrinks und fleischlose Burger: Das steckt in Ersatzprodukten, Pressemitteilung, www.tuvsud.com/de-de/-/media/041_ms_ersatzlebensmittel.pdf, (eingesehen: 25.03.2022)

www.ugb.de/exklusiv/fragen-service/carrageen/?carrageen-zusatzstoffe (Stand 2013)

www.zusatzstoffe-online.de/zusatzstoffe/407-carrageen/ (Stand eingesehen 02.05.2022)

VZ Hamburg (2020). Ernährungstrends: Burger mit oder ohne Fleisch? https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/ernaehrungstrends/burger-ohne-fleisch

Verbraucherzentrale Niedersachsen (2020). Vegane Fleischersatzprodukte im Check. www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/sites/default/files/medien/140/dokumente/bericht-marktcheck-vegane-fleischersatzprodukte-VZN-2020-09.pdf (eingesehen: 25.03.2022), (eingesehen: 25.03.2022)