FACHZEITSCHRIFT FÜR GESUNDHEITSFÖRDERUNG

UGBforum

Literaturliste zum Beitrag:

Algen haben's in sich

Dr. Knies JM, UGB*forum* 4/21, S. 170-172

European Food Information Council (EUFIC) (2008) Meeresalgen – ihre Bedeutung als Lebensmittel URL: www.eufic.org/article/de/artid/Meeresalgen-ihre-Bedeutung-als-Lebensmittel/ Zugriff 17.08.16

Rosello Sastre R, Posten C (2010) Die vielfältige Anwendung von Mikroalgen als nachwachsende Rohstoffe. Chem Ing Tech 82: 1925–1939

Lütke U, Kluge M, Thiel G (2010) Botanik. Die umfassende Biologie der Pflanzen. Wiley Verlag, Weinheim

Spektrum Akademischer Verlag (Hg). (o.J.)Lexikon der Biologie. Algen URL: www.spektrum.de/lexikon/biologie/algen/2029 Zugriff 16.08.16

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Bewertung von marinen Biotoxinen in Lebensmitteln (o. J.) www.bfr.bund.de/de/bewertung_von_marinen_biotoxinen_in_lebensmitteln-62066.html Zugriff 17.08.16

Guiry MD (o. J.) Algae base. Species search, www.algaebase.org/search/species/ Zugriff 16.08.16

MacArtain P et al. (2007) Nutritional value of edible seaweeds. Nutr Rev 65: 535–543

aid Infodienst (2015) Algen - Vielfalt aus dem Meer, www.aid.de/inhalt/algen-556.html Zugriff 25.08.16

Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BGVV) (2011) Getrockneter Seetang und getrocknete Algenblätter mit überhöhten Jodgehalten. Stellungnahme des BgVV vom 3. Januar 2001

G+J Wissen GmbH (2011) Was Sie über Algenwissen sollten. www.geo.de/natur/oekologie/4203-rtkl-algen-was-sie-ueber-algen-wissen-sollten Zugriff 25.08.16

Ernährungs Umschau (2010) Deutsche Rot- und Braunalgenzucht auf Sylt. Ernährungs Umschau 57(9): 463

Roquette Klötze GmbH & Co. KG. (o. J.) Europas größter Mikroalgen-Hersteller, seit 1999. in: Klötze/Altmark, www.algomed.de/index.php?op=algenfarm Zugriff 25.08.16

Guiry MD (o. J) Nori cultivation www.seaweed.ie/aquaculture/NoriCultivation.php Zugriff 28.08.16

Guiry MD (o. J.) Saccharina cultivation in China, www.seaweed.ie/aquaculture/kelp_china.php Zugriff 28.08.16 15.

Traub C (2011) Essbare Algen. Nährstoffpower aus dem Wasser?. UGB-Forum 11(3): 127–128

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) (o. J.) Novel Food, www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/04_AntragstellerUnternehmen/05_NovelFood/lm_novelFood_node.html Zugriff 25.08.16

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) (2007) Gesundheitliche Risiken durch zu hohen Jodgehalt in getrockneten Algen. Aktualisierte Stellungnahme Nr. 026/2007 des BfR vom 22. Juni 2004

Centre d'Etude et de Valorisation des Algues (CEVA) (2014) Edible seaweed and French regulation? Synthesis made by CEVA (31/03/2014)

Centre d'Etude et de Valorisation des Algues (CEVA) (o. J.) Nutrition datasheets – List by species (o. J.) www.ceva.fr/eng/INFORMATION/EDIBLE-ALGAE/List-by-Species Zugriff 22.08.16

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV. Seetang statt Salz (2016) URL: www.fraunhofer.de/de/presse/presseinformationen/2016/juli/seetang-statt-salz.html Zugriff 26.08.16

Feine Algen und Algenprodukte (o. J.) AFA Algen Bluegreen, www.feine-algen.de/AFA-Algen-Bluegreen:::10.html?gclid=CJvni5GZ684CFU-6GwodTcUCtA&gclsrc=aw.ds Zugriff 31.08.16

Brown EM et al. (2014) Seaweed and human health. Nutr Rev 72: 205–216

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) (Hg). Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Neuer Umschau Buchverlag, Bonn (2015)

Fleurence J (1999) Seaweed proteins: biochemical, nutritional aspects and potential uses. Trends Food Sci Tech 1999: 25–28

Sánchez-Machado DI et al. (2004) Fatty acids, total lipid, protein and ash contents of processed edible seaweeds. Food Chem 85: 439–444

Watanabe F et al. (2002) Characterization and bioavailability of vitamin B12-compounds from edible algae. J Nutr Sci Vitaminol 48: 325–331

Watanabe F et al. (2014) Vitamin B12-containing plant food sources for vegetarians. Nutrients 6: 1861–1873

OLG Hamm. Urteil vom 17. August 2010, Az. I-4 U 31/10 (o. J.) https://openjur.de/u/147984.html Zugriff 31.08.16

Heseker H, Heseker B. Die Nährwerttabelle. Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt a. d. Weinstraße (2010)

Shaw NS, Liu YH (2000) Bioavailability of iron from purple laver (Porphyra spp.) estimated in a rat hemoglobin regeneration bioassay. J Agr Food Chem 48: 1734–1737

Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) (2001) AFA Algen und AFA Algenpropdukte, Stellungnahme des BgVV vom 23.09.2001

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) (Hg). Berichte zur Lebensmittelsicherheit 2013. Monitoring.

Gemeinsamer Bericht des Bundes und der Länder, Berlin (2015)

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL). Reaktorunglück in Fukushima (o. J.) www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/02_UnerwuenschteStoffeOrganismen/06_Radioaktivitaet/01_Fukushima/lm_Fukushima_node.html Zugriff 01.09.16

European Food Safety Authority (EFSA) (2006) Statement on a request from the commission related to iodine in seaweed. EFSA Journal 4(10)

Singh A, Olsen SI (2011) A critical review of biochemical conversion, sustainability and life cycle assessment of algal biofuels. Appl Energy 88: 3548–3555

Sevigné Itoiz E, Fuentes-Grünewald C, Gasol CM et al. (2012) Energy balance and environmental impact analysis of marine microalgal biomass production for biodiesel generation in a photobioreactor pilot plant. Biomass Bioenerg 39: 324–335

Doppelherz. Omega-3 Fettsäuren (o. J.) URL: www.doppelherz.de/produkte/omega-3-fettsaeuren/ Zugriff 01.09.16

Nurafit GmbH. Chlorella Pulver (2015) URL: https://nurafit.de/produkt/chlorella-pulver/ Zugriff 18.08.16

Kittaka-Katsura H, Fujita T, Watanabe F et al. (2002) Purification and characterization of a corrinoid compound from chlorella tablets as an algal health food. J Agr Food Chem 50: 4994–4997

Nurafit GmbH. Spirulina Pulver (2015) URL: https://nurafit.de/produkt/spirulina-pulver/ Zugriff 22.08.16

Resources Council, Science and Technology Agency (Hg). Standard tables of food composition in Japan. 5th revised edition, Japan (2000)

Jahreis G. (2015) Gemüse aus dem Meer: Vor und Nachteile von Algen. Vortrag VegMed 2015. URL: https://www.youtube.com/watch?v=fNw23NhvoDE&ab_channel=VegMed

Verbraucherzentrale NRW (2020). Oft zu viel Jod in Meeresalgen-Produkten. URL: https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/nahrungsergaenzungsmittel/oft-zu-viel-jod-in-meeresalgenprodukten-8540

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) (2020). Sushi-Blätter häufig mit Schadstoffen belastet. Auch Jodgehalt oft zu hoch. URL: https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/01_lebensmittel/2020/2020_05_28_PI_Sushi-Blaetter.html