

Diabetes mellitus

Schmerzloses Glukosemessen jetzt auch für Kinder

Flash-Glucose-Monitoring, ein schmerzfreies und unblutiges Verfahren zur Bestimmung des Glukosewertes, ist seit Februar 2016 auch für Kinder ab 4 Jahren zugelassen. Die neue Technologie ermöglicht es, den aktuellen Glukosewert rund um die Uhr abzurufen und gewährleistet dadurch eine bessere Kontrolle der Stoffwechsellage.

Wenn man Diabetespatienten mit intensiver Insulintherapie fragt, was sie am meisten an ihrer Erkrankung stört, werden fast immer die häufigen Blutzuckermessungen genannt, berichtete Prof. Dr. Martin Wabitsch, Ulm. Bei rund 8 Messungen täglich komme man auf knapp 3000 Fingerstiche im Jahr. Dies sei vor allem für Kinder sehr belastend. Andererseits seien regelmäßige Blutzuckermessungen eine wichtige Grundlage, um gute Therapieentscheidungen treffen zu können.

Scannen statt Stechen

Als „Meilenstein“ bezeichnete der Diabetologe deshalb das neue Glukosemess-

system FreeStyle Libre, mit dem häufiges Pieksen bald der Vergangenheit angehören dürfte. Mithilfe eines Applikators wird alle 14 Tage ein kleiner wasserdichter Sensor mit kurzer dünner Nadel auf der Rückseite des Oberarms platziert. Die Nadel hat unmittelbaren Kontakt zur Gewebeflüssigkeit, deren Glukosewerte laut Wabitsch eng mit dem Blutzuckerspiegel korreliert. Auf diese Weise wird die Glukosekonzentration kontinuierlich gemessen und 8 Stunden lang gespeichert. Die Messwerte können jederzeit mit einem Lesegerät abgerufen werden, auch durch die Kleidung hindurch. Im Gegensatz zur herkömmlichen Blutzuckermessung wird nicht nur der jeweils aktuelle Glukosewert angezeigt, sondern als zusätzliche Information auch das Glukoseprofil der letzten 8 Stunden sowie ein Trendpfeil. Wie Prof. Dr. Thomas Haak, Bad Merгентheim, erläuterte, können die Patienten deshalb frühzeitig gegensteuern und möglichen Hyper- oder Hypoglykämien zuvorkommen. Die erste Studie mit dem

innovativen System (REPLACE [1]) habe gezeigt, dass man die konventionelle Blutzuckermessung mithilfe von Teststreifen und Messgerät guten Gewissens durch das Flash-Glucose-Monitoring ersetzen kann. Die innovative Technologie habe in puncto HbA_{1c}-Senkung und Unterzuckerungsrisiko ein „Plus an Sicherheit“ gezeigt.

Das moderne Glukosemesssystem wird bereits von einigen gesetzlichen Krankenkassen für insulinpflichtige Diabetiker erstattet, ggf. nach ärztlicher Bescheinigung. Nähere Informationen unter www.FreeStyleLibre.de.

Dr. Martina-Jasmin Utzt, Fürstenfeldbruck

Literatur

- 1 Data on file [Clinical Trial Identifier: NCT02082184]

Quelle: Pressekonferenz „Aufatmen bei kleinen Diabetespatienten und Eltern: FreeStyle Libre jetzt auch für Kinder zugelassen“, am 3.3.2016 in München. Veranstalter: Abbott Diabetes Care

Ernährung

Veganes Streichfett

Der Austausch gesättigter Fettsäuren gegen mehrfach ungesättigte Omega-3- und 6-Fettsäuren in der täglichen Ernährung wirkt positiv auf das Lipidprofil und das kardiovaskuläre Risiko. Übersetzt in lebensmittelbasierte Empfehlungen heißt das z.B., dass pflanzliche Öle und Streichfette eine gesündere Wahl sind als tierische Fette. Das neue rein pflanzliche Streichfett Becel Vegan erfüllt diesen Anspruch perfekt und ist aufgrund des Fettgehaltes von 70% nicht nur ein leckerer Brotaufstrich sondern eignet sich auch zum Kochen, Braten und Backen.

Der Newcomer im Becel Sortiment enthält, wie alle Becel Streichfette, einen ausgewogenen Mix aus Sonnenblumen-, Raps- und Leinöl und keine Konservierungsstoffe. Dadurch liefern die Becel Streichfette viel mehrfach ungesättigte Fettsäuren und gleichzeitig weniger gesättigte Fettsäuren als Butter. Dadurch weisen sie ein optimiertes Nährwertprofil im Hinblick auf



eine cholesterinbewusste Ernährung auf. Aufgrund von Änderungen im europäischen Lebensmittelrecht fehlt ab sofort auch der Namenszusatz „Diät“ auf den Packungen – die bewährte, fettmodifizierte Rezeptur ist jedoch gleich geblieben.

Gleichzeitig mit der Neueinführung von Becel Vegan ändert sich das Verpackungsdesign der 3 bekannten Streichfette Becel Classic (45% Fett), Becel Vital (30% Fett) und Becel Gold (jetzt 80 statt vorher 70% Fett). Durch die verschiedenen Gesamtfettgehalte (80%, 70%, 45% und 30%) stehen auch geeignete Produkte zur Verfügung, wenn neben der Fettsäuren-Zusammensetzung, auch das Gewichtsmanagement von Bedeutung ist. Weiterer

Pluspunkt: Durch die Wahl pflanzlicher Fette profitiert auch noch die Umwelt.

Klimabewusst Essen mit Margarine und pflanzlichen Streichfetten

Bei vielen Konsumententscheidungen ist der Kauf umweltfreundlicher Produkte oft schon selbstverständlich, z.B. Umweltpapier. Auch bei den täglichen Entscheidungen rund ums Essen sind viele kleine Veränderungen mit positiver Umweltwirkung möglich. Bereits der Austausch von Butter gegen Margarine oder pflanzliche Streichfette beim Verzehr der gleichen Menge bringt eine deutliche CO₂-Ersparnis. So ist der CO₂-Fußabdruck von Margarine-Produkten nur 1/7 so groß wie der von Butter. Zusätzlich ist Margarine auch in weiteren Umweltkategorien günstiger als Butter. Eine kleine Veränderung, die der Gesundheit sowie Klima und Umwelt gut tun.

Pressemitteilung Unilever Deutschland