

ZUSAMMENFASSUNG

Journal of Nutrition. 2000;130:927S-930S.

Beilage

Intensivierung der sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln für ältere Menschen

Susan S. Schiffman

Department of Psychiatry, Duke University Medical Center, Durham, NC 27710

Das Nachlassen der Geschmacks- und Geruchswahrnehmung bei älteren Menschen kann zu einer Reduzierung des Appetits und damit zu einer unzureichenden Nahrungsaufnahme führen. Obwohl diese chemosensorischen Verluste in der Regel irreversibel sind, können sensorische Veränderungen wie die Intensivierung von Geschmack und Geruch die nachlassende Wahrnehmung kompensieren. Ein Verfahren zur "Behandlung" chemosensorischer Verluste beinhaltet die Intensivierung des Geschmacks und Geruchs von Lebensmitteln mit Aromen und Monosodium Glutamat (MSG). Die Verstärkung von Aroma und Geschmack kann die Schmackhaftigkeit und Akzeptanz von Lebensmitteln verbessern, Speichelfluss und Immunabwehr erhöhen und Erkrankungen im Mund sowohl bei kranken als auch bei gesunden älteren Menschen verringern.