Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 14 (1957)
Heft: 6

Artikel: Plastiksäcke und Plastikgefässe
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-552822

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

entsteht ein Eiweißmangel und damit ein Mangel an essentiellen Aminosäuren, was für die Leber sehr schädlich ist. Dr. Franke stellte nun den normalen Eiweißbedarf des Tages auf 70 bis 90 g fest, wobei an erster Stelle das Milcheiweiß berücksichtigt werden sollte. Da Eiweiß in rohem Zustand für den Körper viel wertvoller ist, sollte es möglichst roh eingenommen werden. Sehr empfohlen wurde auch ⅓ Frischkost, um das normale Gleichgewicht im Körper erhalten zu können. Das rohe Sauerkraut wurde dabei vor allem wegen seinem Chloringehalt als ein gewisses Leberschutz- und Heilmittel in den Vordergrund gestellt und warm empfohlen. Als Dr. Franke mit dem Grundsatz von Prof. Kollath schloß, indem er sagte: «Laß das Natürliche so natürlich wie möglich sein,» da kam mir unwillkürlich eine Erfahrung mit amerikanischem Sauerkraut in den Sinn. Als wir nämlich bei unserem Aufenthalt in U.S.A. voll Freude Sauerkraut entdeckten, wurden wir schwer enttäuscht, da wir auf der Etikette die Bemerkung lasen: mit Benzoesäure konserviert. Wer den Segen natürlicher Nahrung kennt, kann sich wirklich nicht mit chemischen Zusätzen in seiner Nahrung abfinden, daher begreifen wir das Leitmotiv von Dr. Franke und unterstützen es aus eigener Ueberzeugung.

Plastiksäcke und Plastikgefäße

Viele praktische Neuerungen bergen leider oft auch eine Schattenseite in sich, die zu beachten ist. Dies bestätigt die nachfolgende Frage eines Bekannten deutlich. Sie lautet:

«Ich möchte Sie heute einmal fragen, wie Sie sich zu der Verpackung von Lebensmitteln in Plastik stellen? Es ist mir aufgefallen, daß einige Lebensmittel einen ganz widerlichen Geschmack bekommen, wenn sie längere Zeit in Plastiksäcken liegen. So kaufe ich seit Jahren Reform-Sauerkraut, das wir alle sehr gerne essen. Jetzt wird es anscheinend in einigen Reformhäusern erst beim Verkauf in diese Säcke eingewogen. Dieses Sauerkraut ist gut und vollkommen einwandfrei im Geschmack. Andere Geschäfte scheinen es aber schon lange vorher so abzufüllen, und ich nehme an, daß das Sauerkraut dann oft tage- oder vielleicht sogar wochenlang im Plastik liegt. Dadurch bekommt es dann einen geradezu scheußlichen Geschmack, so daß ich es neulich fortwerfen mußte. Ebenso ging es mir einmal mit Cornichons und Perlzwiebeln. — Gibt es vielleicht durch die Säure eine Zersetzung vom Plastik? Wie erklären Sie diese Sache? Wenn sich der Geschmack eines Lebensmittels so ungünstig verändert, sind doch sicher auch die Nährwerte verändert oder zerstört?»

Da diese Frage von allgemeinem Interesse ist, möchten wir deren Beantwortung auch noch andern bekannt geben. Plastiksäcke und Plastikgefässe erfreuen sich einer gewissen Beliebtheit. Die Hausfrau bedient sich ihrer, im Geschäft und verschiedenen Betrieben, wie auch in Laboratorien sind sie sehr praktisch. Das Arbeiten mit diesen Kunststoffgefässen, wie auch mit den Kunststoffdosen ist sauber und sie erfüllen den gleichen Zweck wie das Glas, mit dem nennenswerten Vorteil, unzerbrechlich zu sein. Es ist sicher eine Errungenschaft der Technik, daß wir dieses interessante Material zur Verfügung haben.

Da uns die gestellte Frage aber bereits auch auf Nachteile hinweist, möchten wir anderseits auch deren Ursache ergründen. Zur Herstellung der Plastikstoffe werden nämlich Phänole, ja sogar Harnstoffe verwendet. Je nachdem das Material daher mit gewissen Flüssigkeiten in Berührung kommt, vermag es sich zu lösen. So wirken gewisse Säuren lösend auf die Harnstoffe und Phänole, und es ergibt sich dadurch nicht gerade die idealste Beimengung dieser Stoffe in unserer Nahrung. Wir sollten daher bei der Verwendung von Plastikmaterial sehr vorsichtig sein. Läßt man Sauerkraut lange in Plastiksäcken liegen, dann löst die Milchsäure des Sauerkrautes die Grundstoffe der Plastikhülle, was sich in einem schlechten, unangenehmen Geschmack äußert, und was noch schlimmer ist, ist der Umstand, daß dadurch auch schädigende Stoffe in unsere Nahrung übergehen. Wir müssen also stets Vorsicht walten lassen und nie stark säurehaltige Stoffe oder Flüssigkeiten mit Säcken und Gefässen aus Plastik in Verbindung bringen. Es ist bestimmt nicht ideal, wenn man plötzlich Harnstoffe in der Nahrung hat, oder wenn sich Phänole, wie auch irgendwelche andere chemische Grundstoffe, die für die Gesundheit alles andere als vorteilhaft sind, darin befinden. Immer und immer wieder muß man bei allem Neuen, was auf den Markt kommt, nicht nur die Augen und Ohren, sondern auch die Nase und den Gaumen offen halten, um feststellen zu können, wo wieder eine neue Gefahr droht und wie sich wieder eine neue Schädigung unbemerkt einschleichen will. Diese Vorsicht ist trotz dem praktischen Nutzen, den uns die verschiedenen Neuerungen darzureichen vermögen, allfälliger Nachteile wegen geboten.

Die erste Freude und Begeisterung, die wir über Neuschöpfungen empfinden mögen, sollten wir immer mit einer kleinen, mißtrauischen Vorsicht begleiten. In dem erwähnten Falle ist es unbedingt notwendig, genau zu prüfen unter welchen Umständen Gefässe, Dosen und Beutel aus Plastik angebracht, nützlich und ohne Nachteile sind. Diese Vorsicht ist keineswegs übertrieben, denn immer mehr mehrt sich die Summe von Schädigungen, ja sogar starker Gifte, die sich durch chemische Stoffe in kleinern oder größern Mengen in unsere Nahrung einschleichen und die größten Krankheiten heraufbeschwören können. Wir müssen daher auf diese Schädigungen wie auf kleine Füchse, die den Weinberg verderben können, aufpassen. Dies kommt uns erst richtig zum Bewußtsein, wenn wir bedenken, daß Getreide in einem großen Getreidesilo durch kleine Käfer restlos vernichtet werden kann. Auch kleine, unscheinbare Milben können Trockenfrüchte vollständig zerstören und zwar Tausende von Tonnen, so daß in den Kisten nur noch Pulver übrig bleibt. Dies alles habe ich in großen Lagerhäusern schon mitangesehen und dabei beobachten können, wie manchmal kleine Dinge in großer Zahl die größten Auswirkungen haben können.

Es ist daher angebracht, auch bei scheinbar unbedeutenden Dingen auf der Hut zu sein, indem wir stets besonnen und wachsam bleiben, um unseren ohnedies schon stark belasteten Körper nicht unnütz gefährden zu müssen und ihn vor weiteren Bürden, die nicht unumgänglich nötig sind, zu verschonen.

Vom Einfluss der hochungesättigten Fettsäuren auf Thrombosen, Arteriosklerose, Ekzeme, Magengeschwüre, Nervenkrankheiten und Krebs

So betitelt wurde eine kurze Besprechung im Wendepunkt Januar-Nummer 1957 S. 6, die auf einen hochinteressanten Artikel hinwies, der vor Jahresfrist (7. 4. 56) im «Lancet» erschien und vom Ernährungsphysiologen der Universität Oxford Prof. H. M. Sinclair verfaßt war. Darin wurde ausgeführt (dem Wendepunkt entnommen), daß die Nahrung der zivilisierten Völker in den letzten Jahrzehnten immer ärmer an hochungesättigten Fettsäuren, dagegen überreich an gesättigten Fettsäuren werde. Dieser Mangel an hochungesättigten Fettsäuren ergebe im Laufe von Jahrzehnten folgende Wirkungen:

1. er führt zur *Entartung des Cholesterins* im Blut durch Veresterung mit gesättigten Fettsäuren und dadurch zu Cholesterineinlagerung in den Aderwänden (Arteriosklerose).
2. er führt zur Bildung *abnormaler Phospholipoide* (Ueberwiegen der Beta- über die Alpha-Lipoide) und damit Thrombose-Neigung mit ihrer Gefahr für Hirn und Herz.
3. zu *Entartungen von Außenhaut und Darmschleimhaut* ebenfalls durch Entartung der Phospholipoide, und daher zur Neigung zu Ekzem und Magengeschwüren.
4. zu *Veränderungen im Nervensystem*, ebenfalls infolge entarteter Phospholipoide, daher Neigung zu Multiple Sklerose und sogar zu Geisteskrankheit.
5. er *vergrößert die Empfindlichkeit auf krebserzeugende Faktoren* (Teer im Tabak) und Röntgenstrahlen (Leukämie).

Schon ein Vierteljahrhundert früher haben amerikanische Forscher (Burr and Burr 1929) durch Tierversuche die so lebenswichtige Bedeutung der hochungesättigten Fettsäuren in unserer Nahrung nachgewiesen. Es handelt sich um die Linolsäure, Linolensäure, und Arachidonsäure, die unter dem Begriff Vitamin F zusammengefaßt wurden, obgleich ihnen kein eigentlicher Vitamincharakter zukommt. Wohl sind sie wie die Vitamine *lebensnotwendig*, müssen dem Organismus von außen zugeführt werden, da sie im Körper nicht synthetisiert werden können, sind in kleinen Mengen wirksam und greifen auch in den Stoffwechsel ein. Aber im Gegensatz zu den Vitaminen sind die Bestandteile der Körpersubstanz, z. B. als Bausteine der Phospholipoide (Fett-Phosphorsäure-Verbindungen).