

Die Kuh ist ein wertvoller Vitamin-B2-Lieferant

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **50 (1993)**

Heft 11: **Auch ohne Kaffee kann der Tag stark anfangen**

PDF erstellt am: **27.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-558144>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Kuh ist ein wertvoller Vitamin-B2-Lieferant



Die währschafte Berner Kuh wirbt offensichtlich für Rohmilch aus den Bergen.

Anders als Vitamin B1 wird Riboflavin durch Kochen nicht zerstört, wohl aber durch UV-Licht, weshalb die schönen nostalgischen Glasflaschen zur Aufbewahrung von Milch schlecht geeignet sind.

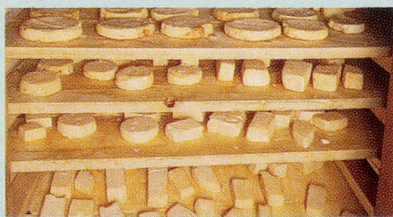
Die Milch ist ein Naturprodukt mit vielen Vorzügen. Neben wertvollen Eiweißen und Fetten versorgt uns der tägliche Liter Milch auch mit dem wichtigen Vitamin B2 (Riboflavin), das von Pflanzen und Bakterien gebildet wird und vor allem in der Kuhmilch in hoher Konzentration vorhanden ist.

Aber nicht nur in Milchprodukten (hier heisst es Lactoflavin) ist der Vitamin-B2-Gehalt hoch, auch Hefe, Pilze (Zucht-Champignons) und schnellwachsendes Gemüse (grünes Blattgemüse) helfen, den täglichen Bedarf zu decken. In Obst und langsam wachsendem Gemüse ist Riboflavin dagegen nur schwach vorhanden. Da Vitamin B2 nicht gespeichert werden kann, müssen wir täglich für Nachschub sorgen, das bedeutet circa 1,8 mg.

Vitamin B2 ist ein heimlicher Schönmacher: es ist wichtig für gesunde Haut, Fingernägel und Haare. Erste Anzeichen für einen Mangel sind meist rissige, spröde Lippen und Mundwinkel. Auch die Augen verdanken Riboflavin einiges; fehlt es uns an Riboflavin, kann sich die Hornhaut verändern und die Sehschärfe nachlassen, vor allem in der Dämmerung, Lidkrämpfe und Lichtscheu können uns zur Last fallen. Der Auf- und Abbau des roten Blutfarbstoffs und der gesamte Eisenstoffwechsel sind ebenfalls auf Riboflavin angewiesen. Wie wichtig es ist, dass vor allem Kinder genügend Milch trinken, zeigt sich darin, dass ein Mangel an Riboflavin in der Kindheit zum Wachstumsstillstand führen kann. Insgesamt treten schwer ausgeprägte Vitamin-B2-Mangelzustände selten auf, da ein Teil des benötigten Riboflavins im Darm durch Bakterien produziert wird. ●

Jede dieser Mengen enthält eine Tagesration B2:

250 g Weizenkeimlinge
300 g Mandeln
350 g Pilze
600 g Linsen
700 g Broccoli
4,5 kg Kartoffeln



1 Liter Milch
1 kg Vollmehl
1,5 kg Vollkornbrot
2,8 kg Weissbrot
250 g Weichkäse
100 g Leber

•Auch hier gilt: Bei erhöhter Stoffwechsellistung (Schwangerschaft, starker Muskelarbeit, Schilddrüsenüberfunktion oder bei Einnahme der «Pille») ist der Bedarf erhöht und kann nicht durch die Nahrung allein ausgeglichen werden.