

Update PRODI® 6.10

Leistungsbeschreibung



Erweiterte Programmfunktionen

- ✓ Anzeige der PRODIscore bei Lebensmitteln und Rezepten
- ✓ Erweiterung der Anzeige der zuletzt geöffneten Pläne
- ✓ Zuordnung von Zufuhrempfehlungen zu Patienten
- ✓ Ca. 1.300 zusätzliche Lebensmittel aus dem Bundeslebensmittelschlüssel bei der Eingabe eines Onlineprotokolls verfügbar
- ✓ Berücksichtigung von Amputationen in der Gewichtsanalyse
- ✓ Neue D-A-CH-Referenzwerte für Zink und Vitamin B6 integriert
- ✓ Integration des Freudenstädter Lebensstilinterventions- und Motivationssystems FLIMS

Neue und aktualisierte Produktdaten

- ✓ Aktualisierte und erweiterte Produktdatensammlung aus der Lebensmittelindustrie

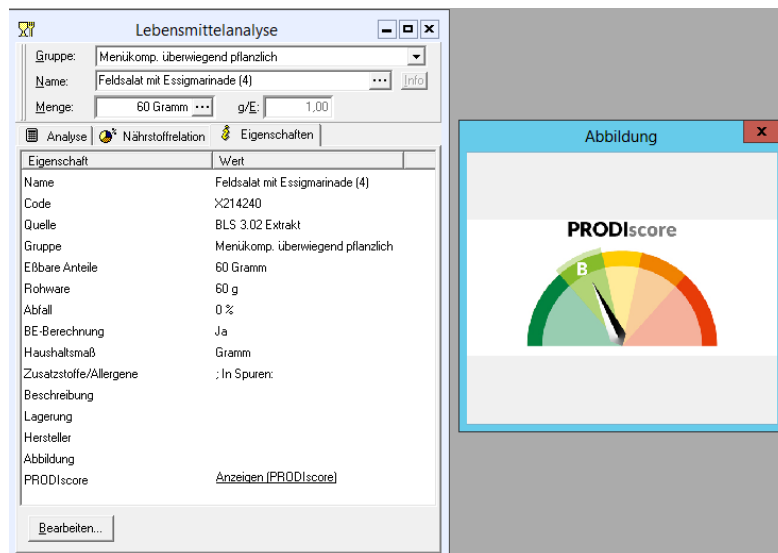
Erweiterte Programmfunktionen

In PRODI® 6.10 wurden u.a. folgende Neuerungen und Funktionsoptimierungen vorgenommen:

1. Anzeige der PRODIscore bei Lebensmitteln und Rezepten

Bei der Analyse einzelner Lebensmittel und ganzen Rezepten haben Sie nun die Möglichkeit sich eine Beurteilung des jeweiligen Lebensmittels bzw. Rezeptes, die sog. PRODIscore, anzeigen zu lassen. Die PRODIscore bewertet mittels einer fünfstufigen Skala die verschiedenen Eigenschaften eines Lebensmittels und fasst diese zusammen.

Wenn Sie ein Lebensmittel über „Berechnen – Lebensmittel – Analyse“ ausgewählt haben, können Sie sich im Karteireiter „Eigenschaften“ den PRODIscore anzeigen lassen.




The screenshot shows the 'Lebensmittelanalyse' window with the following details:

- Gruppe: Menükomp. überwiegend pflanzlich
- Name: Feldsalat mit Essigmarinade (4)
- Menge: 60 Gramm g/E: 1,00
- Tab: Eigenschaften
- Table with columns 'Eigenschaft' and 'Wert':

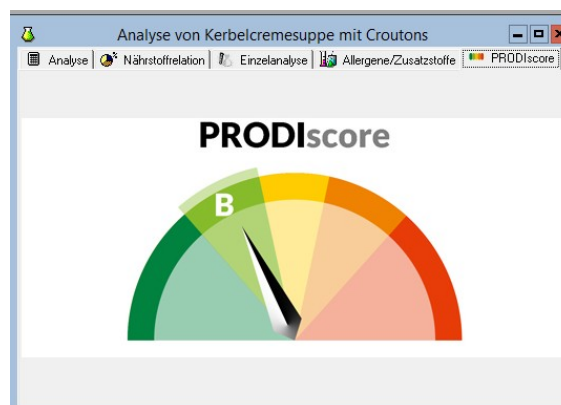
Eigenschaft	Wert
Name	Feldsalat mit Essigmarinade (4)
Code	X214240
Quelle	BLS 3.02 Extrakt
Gruppe	Menükomp. überwiegend pflanzlich
Eßbare Anteile	60 Gramm
Rohware	60 g
Abfall	0 %
BE-Berechnung	Ja
Haushaltsmaß	Gramm
Zusatzstoffe/Allergene	: In Spuren:
Beschreibung	
Lagerung	
Hersteller	
Abbildung	
PRODIscore	Anzeigen (PRODIscore)

The 'Abbildung' window shows a gauge with a needle pointing to the 'B' (Good) section of the five-stage scale.

Über „Datei – Text ausgeben“ können Sie den PRODIscore, wenn gewünscht, auch in die Textverarbeitung ausgeben und anschließend ausdrucken bzw. in anderen Programmen weiterverwenden.

Bei der Auswertung von Rezepten können Sie sich den PRODIscore ebenfalls anzeigen lassen. Öffnen Sie dazu ein Rezept und klicken Sie auf den Button „Analyse anzeigen“ in der unteren Leiste. ()

Im Karteireiter „PRODIscore“ wird Ihnen dann die Bewertung des ausgewählten Rezepts angezeigt.



Über „Datei – Text ausgeben“ können Sie diese Grafik dann ebenfalls in die Textverarbeitung ausgeben.

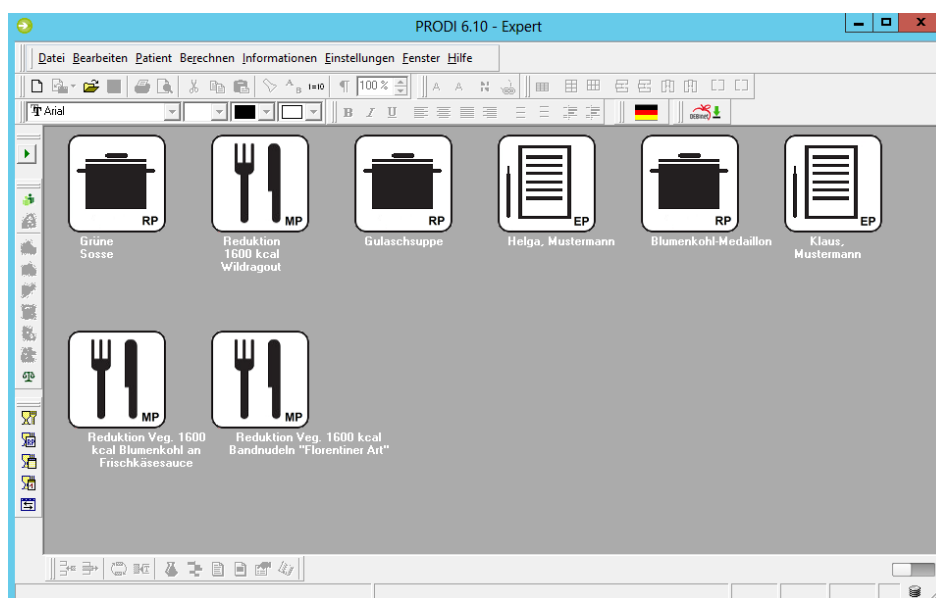
2. Erweiterung der Anzeige der zuletzt geöffneten Pläne

Auf der Hintergrundfläche von PRODI werden seit der Version PRODI® 6.5 fakultativ die sechs zuletzt geöffneten Rezepte, Menüpläne bzw. Ernährungsprotokolle angezeigt.

Die Anzahl der möglichen angezeigten Pläne wurden jetzt, auf Wunsch vielen Kunden auf zwölf erhöht. Dadurch sehen Sie auf den ersten Blick noch besser, welche Pläne sie zuletzt geöffnet haben und können diese schneller aufrufen.

Durch einen Doppelklick auf das entsprechende Symbol wird der zugeordnete Plan geöffnet. Dies beschleunigt das Arbeiten mit PRODI, da nicht zuerst die komplette Übersichtsliste geladen werden muss.

Um welches Rezeptes bzw. welchen Plan es sich handelt, wird Ihnen sowohl als „Hint“ angezeigt, wenn Sie mit der Maus über die Symbole fahren, als auch unter dem entsprechenden Symbol aufgeführt.

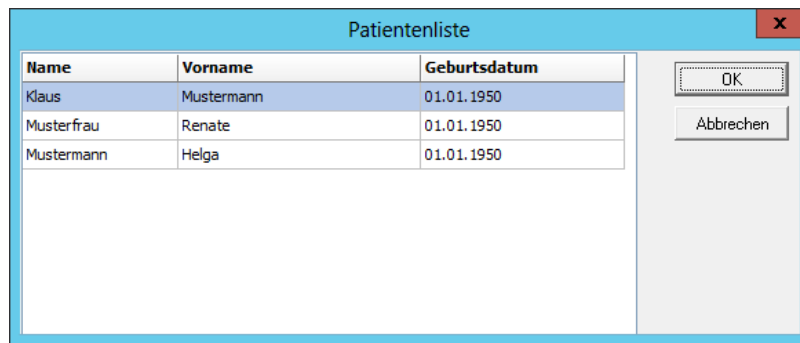


3. Zuordnung von Zufuhrempfehlungen zu Patienten

(nur in PRODI® basis und PRODI® expert)

Beim Anlegen eigener Zufuhrempfehlungen können Sie diese jetzt einem konkreten Patienten zuweisen.

Klicken Sie dazu auf das Patientensymbol und wählen Sie den gewünschten Patienten aus.



Wenn Sie anschließend einen Plan mit den Zufuhrempfehlungen vergleichen, wird automatisch die Zufuhrempfehlung ausgewählt, die dem zu diesem Zeitpunkt in der Patientenverwaltung geöffneten Patienten zugeordnet ist.

4. Ca. 1.300 zusätzliche Lebensmittel aus dem Bundeslebensmittelschlüssel bei der Eingabe eines Onlineprotokolls verfügbar

(nur in PRODI[®] basis und PRODI[®] expert)

Ab dieser Version stehen Ihren Klienten bei der Eingabe eines Onlineprotokolls statt 2.135 Lebensmitteln aus dem BLS Extrakt über 1.300 neue Lebensmittel zur Verfügung. Die Anzahl der verfügbaren Lebensmittel steigt damit um über 50% auf 3.452 Lebensmittel.

Durch die vergrößerte Auswahl können Ihre Klienten die Protokolle individueller eingeben und Sie können diese dann genauer auswerten.

5. Berücksichtigung von Amputationen in der Gewichtsanalyse

Mit dem Body Mass Index (BMI) lässt das Normalgewicht bzw. Abweichungen nach oben oder unten verlässlich ermitteln. Doch wie wird der BMI bei Klienten mit Amputationen berechnet?

Bei Klienten mit Amputationen wird der Body Mass Index im Prinzip nach derselben Formel wie der klassische Body Mass Index berechnet. Allerdings muss vorher das Gewicht entsprechend der Amputationen korrigiert werden.

Folgende Korrekturwerte sind heute in der Wissenschaft und Pflege geläufig:

Körperteil	Korrekturwert
Obere Extremitäten	
Hand	0,8
Unterarm	2,2
Oberarm	8,5
ganzer Arm	11,5 *

Untere Extremitäten	
Fuß	1,8
Unterschenkel	5,3
Oberschenkel	11,6
ganzes Bein	18,7 **

* Der Korrekturwert eines ganzen Armes berechnet sich aus den einzelnen fehlenden Gliedmaßen, in dem Fall Hand + Unterarm + Oberarm.

** Der Korrekturwert eines ganzen Beines berechnet sich aus den einzelnen fehlenden Gliedmaßen, in dem Fall Oberschenkel + Unterschenkel + Fuß

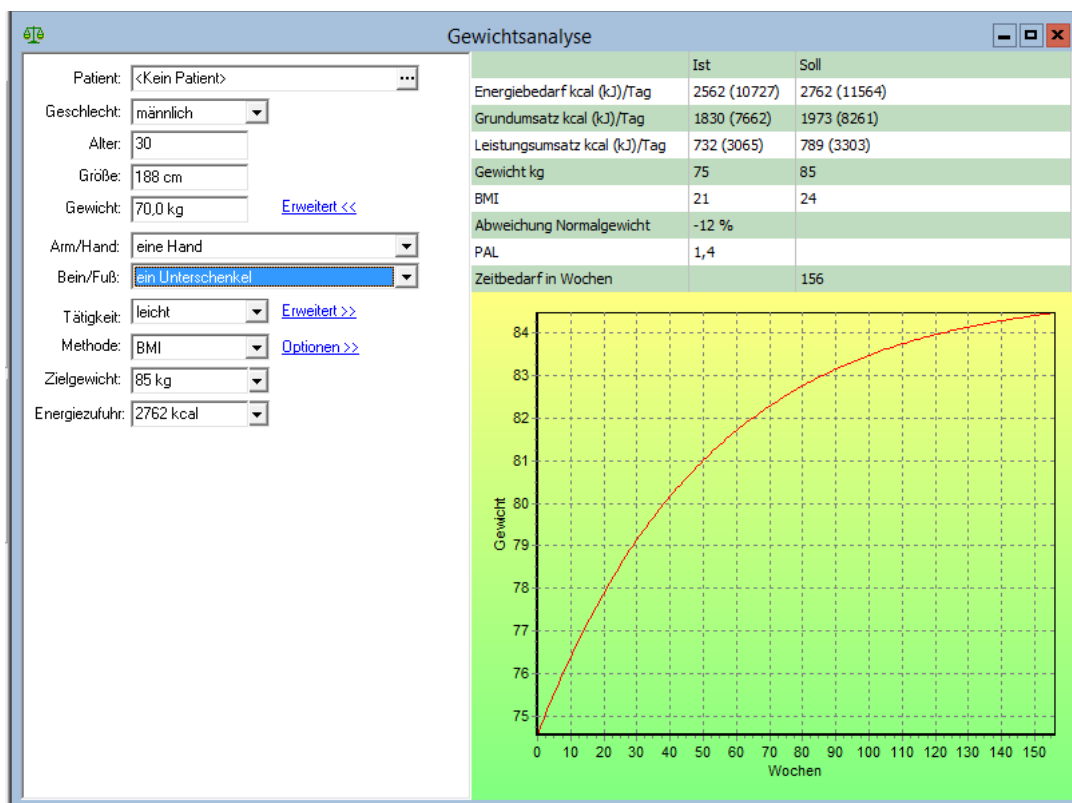
Die Formel zur Berechnung des korrigierten Gewichts lautet dabei:

Gewicht = Gewicht x 100 geteilt durch (100 – Korrekturwert für das jeweilige Körperteil).

Geht man nun von einem Körpergewicht von beispielsweise 70 Kilogramm aber einem fehlenden Bein aus, so ergibt sich die folgende Rechnung:

$(70 \times 100) / (100 - 18,7) = 86,1$ Kilogramm. Diese 86,1 Kilogramm werden nun in die bekannte Formel für den BMI eingesetzt und ausgewertet

In der Gewichtsanalyse in PRODI haben Sie jetzt die Möglichkeit für einen Patienten evtl. vorhandene Amputationen anzugeben und den BMI anhand der o.g. Korrekturwerte zu berechnen. Sie können dadurch Ihren Klienten genauer beraten.



6. Neue D-A-CH-Referenzwerte für Zink und Vitamin B6 integriert

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat auf Basis aktueller wissenschaftlicher Daten die Referenzwerte für die Zufuhr von Zink und Vitamin B6 überarbeitet.

Neu ist, dass die empfohlene Zufuhr von Zink für Erwachsene nun abhängig von der Höhe der Phytatzufuhr angegeben wird. Eine hohe Zufuhr von Phytat, das vor allem in Hülsenfrüchten und Vollkornprodukten vorkommt, kann die Bioverfügbarkeit von Zink um bis zu 45 % vermindern. Eine vollwertige Ernährung nach den 10 Regeln der DGE weist eine mittlere Phytatzufuhr auf, bei der die empfohlene Zufuhr pro Tag für Frauen 8 mg und für Männer 14 mg beträgt.

Die empfohlene Zufuhr von Vitamin B6 wird jetzt auf Basis von Bilanzstudien mit dem Biomarker Pyridoxal-5'-Phosphat (PLP) abgeleitet und nicht mehr wie zuvor anhand der Referenzwerte für Protein. Die aktualisierte empfohlene Vitamin-B6-Zufuhr liegt bei 1,4 mg pro Tag für Frauen und 1,6 mg pro Tag für Männer.

7. Integration des Freudenstädter Lebensstilinterventions- und Motivationsystems FLIMS



Das 2015 entstandene Nachsorgeprogramm „FLIMS“ wurde vom Institut für Ernährungsinformation in Zusammenarbeit mit dem medizinisch-therapeutischen Team der Klinik Hohenfreudenstadt im Schwarzwald entwickelt.

Seither können sich nicht nur ehemalige Patienten der Klinik Hohenfreudenstadt, sondern alle, die nach einem Begleiter im Alltag suchen, um ihre Gesundheitsziele langfristig zu erreichen, unter „flims.ernaehrung.de“ registrieren. Insbesondere Menschen mit Übergewicht, Adipositas, Bluthochdruck und/oder Diabetes bietet FLIMS eine Unterstützung.

Wer sich für FLIMS anmeldet, erhält ein Jahr lang jeden zweiten Freitag insgesamt 24 Arbeitsblätter zu Themen aus den Bereichen Ernährung, Bewegung, Verhalten und Medizin an seine E-Mail-Adresse gesandt (siehe Flyer). Die Arbeitsblätter wurden von erfahrenen Ärzten, Psychologen, Physiotherapeuten und Ernährungsfachkräften der Klinik Hohenfreudenstadt erstellt und sind mit praktischen Handlungsempfehlungen und anschaulichen Informationen für den Alltag versehen.

Damit jeder Teilnehmer am Ende eine kleine Auswertung erhalten kann, werden zu Beginn, nach sechs Monaten und mit dem Abschluss von FLIMS insgesamt drei kurze Fragebögen ausgefüllt.

Um FLIMS evaluieren zu können und im Sinne der Teilnehmer weiterzuentwickeln, sind die einzelnen Arbeitsblätter zusätzlich mit einer Feedback-Funktion versehen.

Die Internetseite „flims.ernaehrung.de“ kann jetzt ganz einfach in PRODI über den Menüpunkt „Informationen – FLIMS im Web“ geöffnet werden

Neu und aktualisierte Produktdaten

Im Kontakt mit PRODI®-Anwendern wird immer wieder der Einsatz von Lebensmitteln, die nicht in den Standard-Datenquellen enthalten sind, thematisiert. Viele Anwender nutzen hier die NutriBase® Produktdatensammlung, die ein Teil der PRODI®-Datenbank geworden ist.

Produktdatensammlung Dezember 2019

Mit der Update-Lieferung PRODI® 6.10 erhalten Sie die Nährwertdaten von **22.217 Lebensmitteln**. Die Produkte sind nach Anwendungsbereichen geordnet auf 9 Module verteilt und können in die PRODI® 6-Datenbank NutriBase® eingelesen werden.

Folgende Module sind zur Zeit verfügbar (Stand Dezember 2019, **fettgedruckte** Marken sind neu dabei):

Modul	Bereich (Schwerpunkt)	Hersteller / Marken	Anzahl
1	allgemeiner Verzehr I	3 Glocken, Adelholzener, Alb-Gold, Apetito, Asal, Bärenmarke, Bahlsen, Barteroder, Bayernland, Bernbacher, Beyond Meat , Birkel, Bitburger, Bonduelle, Böklunder, Brügggen, Burgi's, Capri Sonne, Chio Chips, Danone, Dickmanns, Dr. Balke, Dr. Johanna Budwig , Dr. Oetker, Fischer-Brot, funny-frisch, Fürst Bismarck, Galbani, Gerolsteiner, Griesson-De Beukelaer, Gropper, Harry-Brot, Homann, Hügli, Kellogg's, Kikkoman, Kölln, Korfu Foods GmbH, KuchenMeister, Kühne, Lubs GmbH, Mars, Meggle, Milram, Mineralbrunnen Teinach AG, Mövenpick, Müller-Brot, natreen, Nordsee, ORYZA, Peterstaler, Président, Pringels, reis-fit, Rügenwalder Mühle, Salakis, Salomon Foodworld, Schöllner, SimplyV , Stainzer, Stollwerck, SUGRA, Trumpf, Uncle Bens, Ültje, Vittel, Wagner, Wasa, Wiesenhof	6.777 LM
2	allgemeiner Verzehr II	Abba, Abbelen, Agrarfrost, Alba-Öl, Andechser, Aoste, Aurora, Bali-Reis, Bauer, Becks, Bionade, BO Berlin Organics, bofrost, Bruno Fischer, Burger King, Coca-Cola, Davert, Ehrmann, Erasco, Erbacher, Feodora, Fisherman's Friend, Gefro, Glyngøre, granoVita, Gruyters, Gutfried, Hanna Feinkost, Hawesta, Häagen-Dazs, Hochland, Iglo, Kamps, Kentucky Fried Chicken, Kraft, Krüger, Larsen, Lindt, McCain, McDonalds, Milka, Miracoli, Müllermilch, Ölz, Patros, Philadelphia, Pickerd, Resama, Teekanne, THOMY, Ton Puts, Velveta, Vitaflo, Vosso, Weihenstephan, Wolf-Snack, Zimbo	3.861 LM
3	allgemeiner Verzehr III	Arla, Alpenhain, Bamboo Garden, Bebo, becel, Bel, Berief, bio-familia, Biozoon, Brandt, Breisgaumilch, Bröckelmann, BUKO, Bürger, Coppenrath u. Wiese, COSTA, Diebels, Domspeitzmilch, Du darfst, Eisbär, Emmi, Exquisa, Fachinger, Ferrero, Frankonia, Frico, FrieslandCampina, frischli, Frosta, Fuego, Golden Toast, Grünländer, Hachez, Haribo, HEINZ, Hengstenberg, Herta, INKO, Jever, Kattus/Lacroix, Kerrygold, Liptonice, Lysell, Maggi, MAYKA, Meica, Müllers Mühle, Multipower, Nadler, Nannerl, Nestlé, Odenwald, Orthomol, Palatinin, Pasta Nuova, PowerBar, Reinert, Ritter Sport, Schwartzau, Sonnen Bassermann, Storck, Tivall, TRI TOP, Union, Verband Deutscher Putenerzeuger, Valensina, Volvic, Weideglück, Wrigley's, Yakult, Zott	4.471 LM
4	Reformprodukte und Naturkost	3 Pauly, Almased, Alnatura, Bioforce, Brecht, DeRit Naturfeinkost, Dr. Grandel, EDEN, Evers Naturkost, Flügge, Grüner Hof, Haus Rabenhorst, Merck, Natura, Optimil, Pema, Protina, Pural Naturkost, quickvital, Quorn, rinatura, Schneekoppe, Schnitzer, Tartex, Töpfer, Vitam, Vitaquell, Werz	2.813 LM

Modul	Bereich (Schwerpunkt)	Hersteller / Marken	Anzahl
5	Diabetes	Assugrin, Canderel, CREMILK, Zentis	72 LM
6	gluten-, laktosefrei, eiweißarm, Niere	Alnavit, Alpro, APR Applied Pharma , Bezgluten, Cambrooke Therapeutics, comidaMed, Dr. Schär, Frusano, Gutena, Hammermühle, Hanneforth, iSano, Leha, Loprofin, metaX, Minderleinsmühle, Nephropom, OATLY, Omira, Poensgen, Provamel, Rodacher Fruchtsäfte, SHS, Topas Tofu, Wheaty	1.487 LM
7	Säuglings- und Kleinkindnahrungen	Alete, Alnatura, Bebivita, Babylove, Hipp, Holle, Humana, Milupa, Sunval, Töpfer	973 LM
8	Enterale Ernährung	Abbott, ALLIN, B. Braun, Fresenius, Humana, Mead Johnson, Nestlé Clinical Nutrition, Novartis Nutrition, Pfrimmer Nutricia, TAVARLIN, vitasyn medical	389 LM
9	GV-Produkte	Hela Gewürzwerke, Engelfrost, Knorr, Langnese, majala, Mazola, Meggle, Mondamin, Pfanni, Primerba, Vogeley, Zamek	1.413LM

Bei der Installation lassen sich die Daten direkt einlesen. Sie stehen Ihnen anschließend wie gewohnt bei der Erstellung von Rezepten, Menüplänen oder Ernährungsprotokollen zur Verfügung und können wie die Lebensmittel aus den Standard-Datenquellen für die Berechnungen verwendet werden.

Der Datenumfang bei den Firmenprodukten ist sehr unterschiedlich. Für die Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr liegen in der Regel lediglich die "Big Six" (Energie, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Kochsalz, ges. Fettsäuren) vor, während bei den diätetischen Produkten häufig verschiedene Inhaltsstoffe wie Ballaststoffe, Fettsäuregruppen, Natrium etc. ergänzend deklariert sind. Besonders umfangreich sind die Angaben bei den meisten Säuglings- und Kleinkindernahrungen sowie bei den Produkten zur enteralen Ernährung. Hier finden Sie auch Analysedaten zu Vitaminen, Mineralstoffen und einzelnen Aminosäuren.

Ein "leeres" Inhaltsstofffeld sagt aus, dass zu diesem Inhaltsstoff keine Analyse vorliegt. Nur der Wert "0" sagt aus, dass ein bestimmter Inhaltsstoff (z.B. Lactose) in einem Produkt nicht enthalten ist.

Alle Daten beruhen auf den Angaben der Hersteller.