

Update PRODI® 6.12

Leistungsbeschreibung



Erweiterte Programmfunktionen

- ✓ Tabellarischer und graphischer Vergleich von Menüplänen
- ✓ Online-Auswahl von Hintergrundbildern
- ✓ Überarbeitete Beratungstexte aus dem DEBInet (www.ernaehrung.de)
- ✓ Kräuterlexikon der Klinik Hohenfreudenstadt
- ✓ Erweitertes Einlesen der einzelnen Tage von Onlineprotokollen
- ✓ Neue D-A-CH – Referenzwerte für Vitamin A und Biotin integriert
- ✓ Kennzeichnung von Lebensmitteln als oligoantigenes Lebensmittel (ab Prodi basis)
- ✓ Einfache Funktion zur Konzentrierung von Lebensmitteln (ab Prodi expert)

Neue und aktualisierte Produktdaten

- ✓ Aktualisierte und erweiterte Produktdatensammlung aus der Lebensmittelindustrie

Erweiterte Programmfunktionen

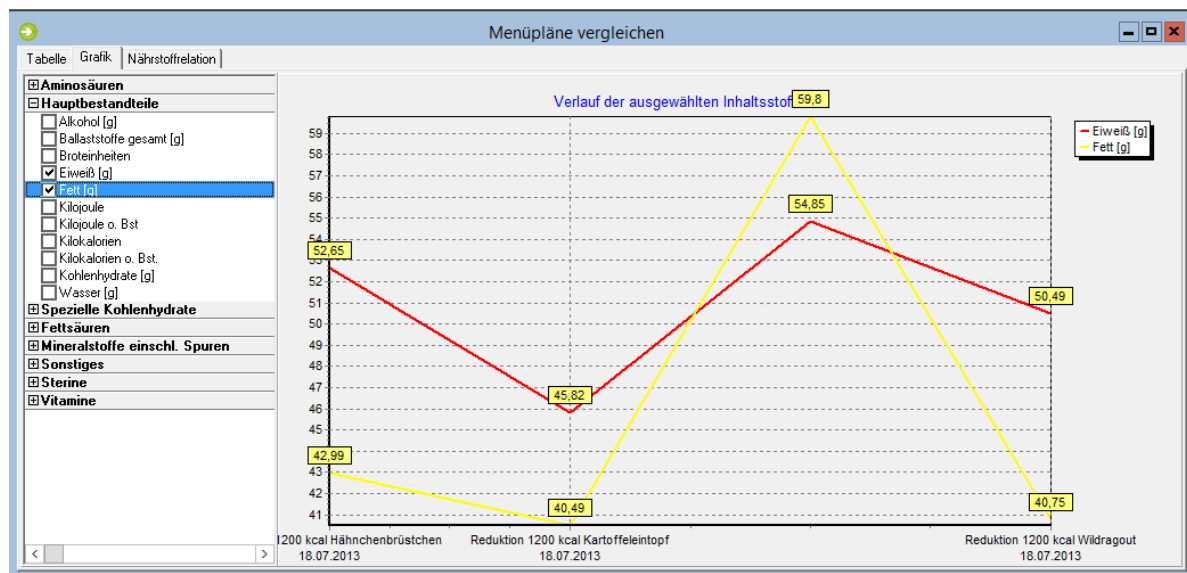
In PRODI® 6.12 wurden u.a. folgende Neuerungen und Funktionsoptimierungen vorgenommen:

1. Tabellarischer und graphischer Vergleich von Menüplänen

Sie haben jetzt die Möglichkeit, mehrere Menüpläne direkt miteinander zu vergleichen und können dadurch überprüfen, ob z.B. die ausgewählten Menüpläne einer Woche Ihren Anforderungen entsprechen. Um den ausgewählten Vergleich wieder schnell einzulesen, können Sie diese Auswahl auf Ihrer Festplatte speichern und zu einem späteren Zeitpunkt wieder öffnen.

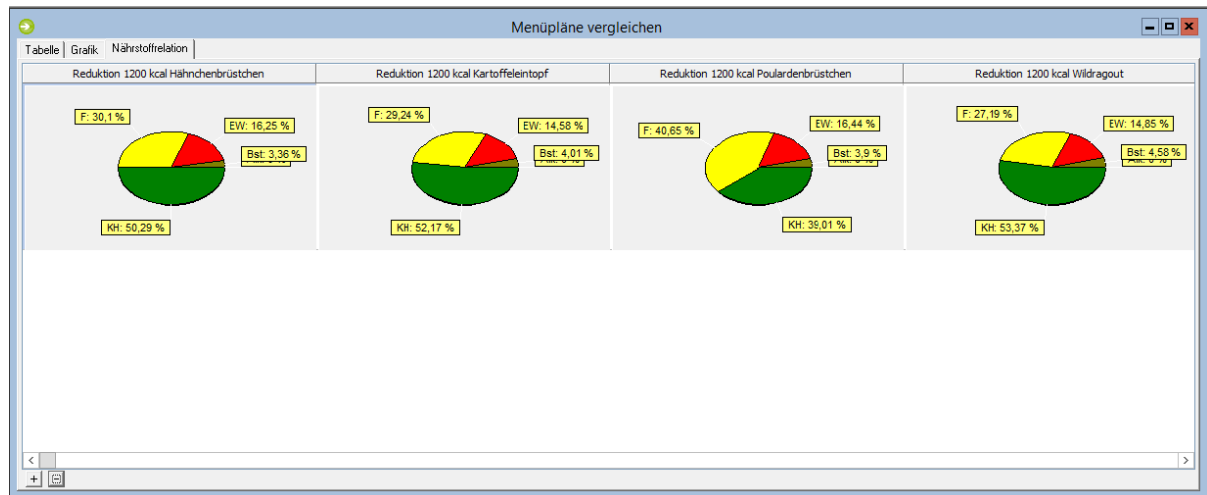
Inhaltsstoff	Reduktion 1200 kcal Hähnchenbrüstchen (18.07.2013)	Reduktion 1200 kcal Kartoffeleintopf (18.07.2013)	Reduktion 1200 kcal Poulardenbrüstchen (18.07.2013)	Reduktion 1200 kcal Wildragout (18.07.2013)
Aminosäuren				
Hauptbestandteile				
Alkohol	< 0,01	0,00	0,00	0,00
Ballaststoffe gesamt	22,31	25,83	26,69	31,93
Broteinheiten	14,00	13,00	11,00	15,00
Eiweiß	52,65	45,82	54,85	50,49
Fett	42,99	40,49	59,00	40,75
Kilojoule	5480,28	5327,82	5639,64	5763,65
Kilojoule o. Bst	5301,86	5121,29	5425,67	5510,11
Kilokalorien	1308,93	1272,68	1347,44	1375,63
Kilokalorien o. Bst	1267,68	1224,07	1296,08	1317,14
Kohlenhydrate	162,92	163,89	130,18	181,45
Wasser	2297,68	2338,19	2188,60	2218,07
Spezielle Kohlenhydrate				
Fettsäuren				
Mineralstoffe einschl. Spuren				
Sonstiges				
Sterine				
Vitamine				

Des Weiteren können Sie sich diesen Vergleich auch als graphischen Verlauf einzelner Inhaltsstoffe anzeigen lassen. Bei der Auswahl der Inhaltsstoffe sind Sie dabei völlig frei. Alle in PRODI® enthaltenen Inhaltsstoffe können dabei ausgewählt werden.



Diese Funktion ermöglicht Ihnen einen schnellen Überblick, wie sich die einzelnen Inhaltsstoffe zueinander verändern.

Als dritten Punkt können Sie sich auch die Nährstoffrelationen der einzelnen Menüpläne als Kreisdiagramm anzeigen lassen.



Alle angezeigten Tabellen und Grafiken können des Weiteren in die Textverarbeitung von PRODI® ausgegeben und weiterverarbeitet werden.

2. Online-Auswahl von Hintergrundbildern

Unsere Grafikabteilung hat verschiedene Hintergrundbilder für PRODI® erstellt und sie können sich diese einfach herunterladen und aktivieren.



Zur Zeit stehen ca. 20 Hintergrundbilder für jeden Geschmack zum Download bereit. Die Bilder sind dabei auf PRODI zugeschnitten und fügen sich passend ins Layout ein.

3. Überarbeitete Beratungstexte aus dem DEBInet (www.ernaehrung.de)

Die Beratungstexte aus dem DEBInet wurden vollständig überarbeitet und liegen nun als pdf-Datei vor.



Ernährungsinformationen - Energiebedarf / Energiezufuhr

Wofür braucht der Körper Energie?

Der menschliche Organismus braucht, wie jedes andere Lebewesen auch, Energie und Nährstoffe, um "funktionieren" zu können. Beides erhält der Körper mit der Nahrung, die im Verdauungstrakt zuerst aufgeschlüsselt wird, dann für die einzelnen Nährstoffe zur Verfügung stellen.

Der Körper benötigt Energie und Nährstoffe, um folgende Aufgaben erfüllen zu können:

- Erhaltung des Körperbaus
- Aufrechterhaltung körperlicher Funktionen - Gehirn, Muskelaktivität, Verdauung, Organfunktionen etc.
- Aufrechterhaltung geistiger Funktionen
- Wachstum
- Wundenanheilung verloren gegangener Körperbestandteile, z. B. Haare, Nagelsubstanz, Haut
- Stoffwechsellagen

Nährstoffe liefern Energie

Der Bedarf an Energie deckt der Körper an der Oxidation der Nährstoffe Kohlenhydrate, Fett, (Alkohol) und zum Teil auch Eiweiß. Die "Verbrennung" erfolgt nicht, wie bei einem Ofen glühend und unter Flammebildung, sondern geht langsam, in vielen Teilschritten vor sich. Die dabei freiwerdende Energie stellt der Körper für die oben aufgeführten, vielfältigen Aufgaben.

Die Stoffwechselprodukte (im Volksmund als "Schlackenstoffe" bezeichnet), die bei dieser Verbrennung entstehen, werden über die Atmung, über die Niere oder den Darm ausgeschieden.


Wodurch wird der Energiebedarf bestimmt?

Der Energiebedarf ist von Mensch zu Mensch und von Tag zu Tag verschieden. Wie viel Energie ein Mensch benötigt, hängt von vielen äußeren und inneren Faktoren ab. Der Energiebedarf setzt sich zusammen aus:

$\text{Grundumsatz} + \text{Leistungsumsatz} + \text{Verdauungsverluste} + \text{schonregulatorische Thermogenese} = \text{Gesamt-Energiebedarf}$

4. Kräuterlexikon der Klinik Hohenfreudenstadt

In einem Kräutergarten können sich einige bekannte, z. T. einheimische Kräuter, aber auch viele Exoten befinden. In unserem Kräuterlexikon der Klinik Hohenfreudenstadt haben wir einige Informationen über die verschiedenen Kräuter anschaulich zusammengefasst.



Sauerampfer

Rumex acetosa

Aus der kräftigen Pfahlwurzel der Staude treibt im Frühjahr ein Büschel mit gelblichen Blättern aus. Die Blätter sind reich an Oxalsäure, Vitamin C und Eisen. Gerb- und Bitterstoffe verleihen ihnen den sauren, leicht bitteren Geschmack.

Lebensform
Gehört zu den mehrjährigen Pflanzen.

Standort
Die Pflanze wächst bevorzugt an schattigen bis halbschattigen Plätzen. In der Sonne bildet sie weniger zarte Blätter aus. Damit die Blätter gut saftig werden, ist ein humoser, feuchter Boden erwünscht.

Blütezeit
Die kleinen rötlichen Blüten, die in Rispen auf rötlichen Stielen sitzen, erscheinen im frühen Sommer.

Anwendungen in der Küche
Frische junge Sauerampferblätter können zu Salaten und grüner Frankfurter Soße verwendet werden. Feingehackt und kurz in Salzwasser gekocht und dann in Butter gedünstet, ist Sauerampfer ein sehr schmackhaftes Gemüse. Man kann ihn auch mit Speiseöl oder Margarine kochen. Besonders gut schmeckt dieses Gemüse zu Fisch, Eiern, Orkney- sowie zu Kalb- und Schweinefleisch.
Gerne nimmt man Sauerampfer auch als säuerliche Würze zu Karben- und Kartoffelsuppen, Linsen, Tomaten, Gurken, Milch und Hühnerbrühen.

Heilwirkung
In geringen Mengen wirkt Sauerampfer blutreinigend und fördert die Verdauung. In der Homöopathie wird er gegen Erkältungen und Magen-Darm-Erkrankungen eingesetzt.
Zu beachten ist der hohe Gehalt an Oxalsäure. Sauerampfer ist also für Menschen mit bestimmten Krankheiten (z.B. Oxalose) nicht empfehlenswert!

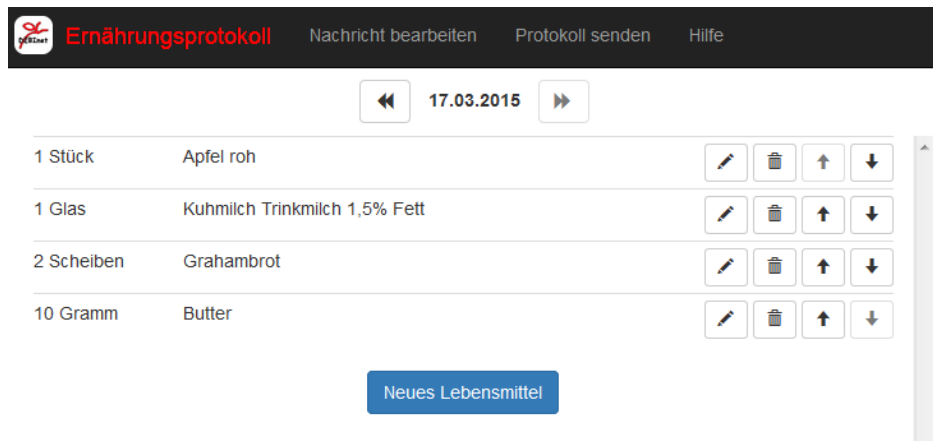
Auskaufhinweise
Die Samen keimen innerhalb von 1-2 Wochen unter Bedingungen im Feilstand (15-20°C) oder in Saatschalen bei Temperaturen um 20 °C.

Klinik Hohenfreudenstadt www.klinik-hohenfreudenstadt.de

Insgesamt stehen Ihnen die Informationen von 40 Pflanzen zur Verfügung.

5. Erweitertes Einlesen der einzelnen Tage von Onlineprotokollen

Seit der Version PRODI® 6.4 ist es möglich, online von einem Klienten ausgefüllte Ernährungsprotokolle direkt in PRODI® einzulesen. Ab dieser Version werden bei Einlesen auch die zugehörigen Datumangaben automatisch in PRODI® übernommen.



Die Auswertung von mehrtägigen Online-Protokollen, wird dadurch für den Ernährungsberater einfacher und übersichtlicher.

#	Typ	Menge	Einheit	Synonym/Text	Code	Lebensmittel	g/E	[g]
				Dienstag, 17. März 2015				
1				Apfel roh	F110100	Apfel roh	125	125,0
2		1	Stück	Kuhmilch Trinkmilch 1,5% Fett	M111200	Kuhmilch Trinkmilch 1,5% Fett	200	200,0
3		1	Glas	Grahambrot	B770300	Grahambrot	45	90,0
4		2	Scheiben	Butter	Q610000	Butter	1	10,0
5		10	Gramm					
6		100	Gramm					

6. Neue D-A-CH – Referenzwerte für Vitamin A und Biotin

Die DGE hat gemeinsam mit den Ernährungsgesellschaften aus Österreich und der Schweiz die Referenzwerte für die Zufuhr von Vitamin A und Biotin überarbeitet.

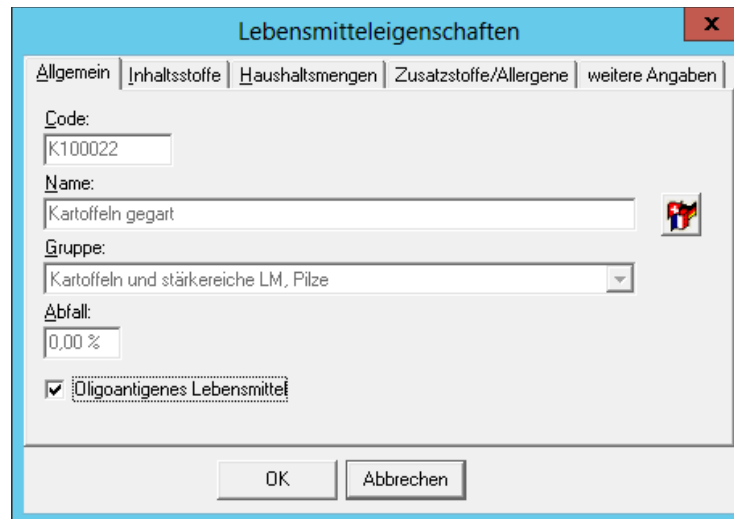
Der Referenzwert für Vitamin A wird nun in Retinolaktivitätsäquivalent (RAE) angegeben, da er die Verwertung von Provitamin-A-Carotinoiden anders bewertet als die bisher verwendeten Retinoläquivalente (RE). Die empfohlene Zufuhr für Vitamin A beträgt für Frauen 700 µg RAE pro Tag und für Männer 850 µg RAE.

Biotin wird ab jetzt für alle Altersgruppen als konkreter Wert und nicht mehr als Spanne angegeben. Der neue Schätzwert für Erwachsene beträgt 40 µg/Tag.

7. Kennzeichnung von Lebensmitteln als oligoantigenes Lebensmittel

(ab Prodi® basis)

Auf vielfachen Wunsch unserer Nutzer haben wir die Möglichkeit eingebaut, Lebensmittel die für eine oligoantigene Diät geeignet sind, entsprechend zu kennzeichnen.

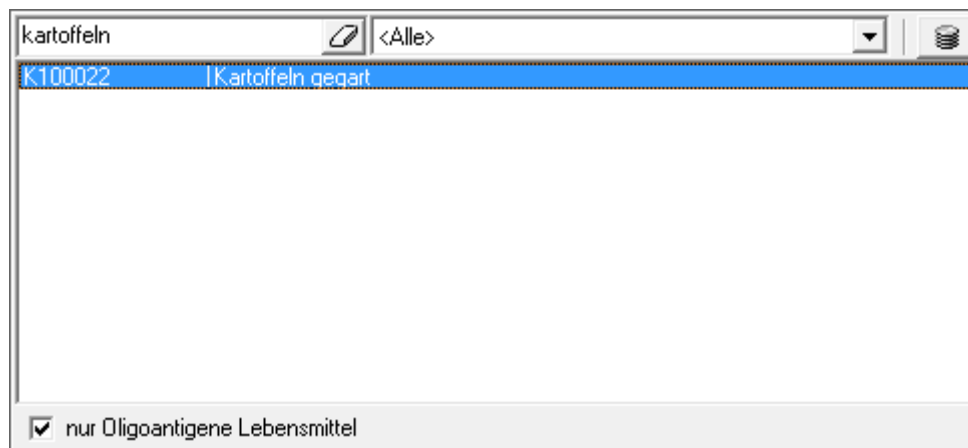


The screenshot shows a dialog box titled "Lebensmitteleigenschaften" with a close button (X) in the top right corner. It has five tabs: "Allgemein", "Inhaltsstoffe", "Haushaltsmengen", "Zusatzstoffe/Allergene", and "weitere Angaben". The "Allgemein" tab is selected. The fields are as follows:

- Code: K100022
- Name: Kartoffeln gegart
- Gruppe: Kartoffeln und stärkereiche LM, Pilze
- Abfall: 0,00 %
- Checkbox: Oligoantigenes Lebensmittel

At the bottom, there are two buttons: "OK" and "Abbrechen".

Bei der Lebensmittelsuche können Sie dann ganz einfach die Auswahl auf die gekennzeichneten Lebensmittel reduzieren.




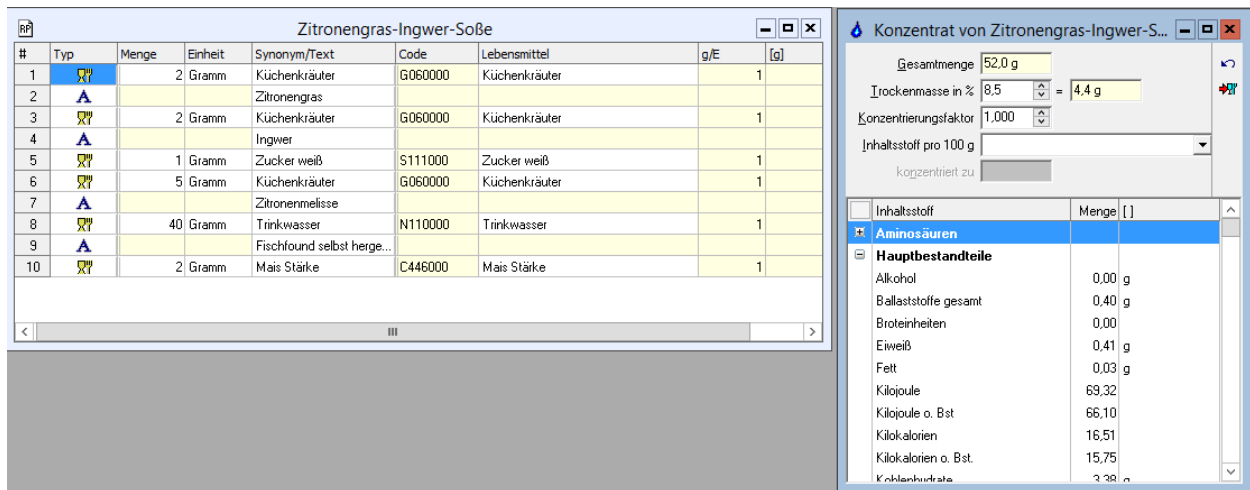
The screenshot shows a search results window with the search term "kartoffeln" and a filter set to "<Alle>". The results list shows "K100022 | Kartoffeln gegart" highlighted in blue. At the bottom of the window, there is a checkbox labeled "nur Oligoantigene Lebensmittel" which is checked.

Das Erstellen und Bearbeiten von geeigneten Rezepten und Menüplänen wird dadurch vereinfacht, so dass mehr Zeit für die Beratung zur Verfügung steht.

8. Einfache Funktion zur Konzentrierung von Lebensmitteln

(ab Prodi® expert)

Über den Button  können Sie ab der Version PRODI® expert selbst eingegebene Rezepte konzentrieren und dieses modifizierte Lebensmittel dann als eigenes Lebensmittel abspeichern.



The screenshot displays two windows from the Prodi expert software. The left window, titled 'Zitronengras-Ingwer-Soße', is a table with the following data:

#	Typ	Menge	Einheit	Synonym/Text	Code	Lebensmittel	g/E	[g]
1		2	Gramm	Küchenkräuter	G060000	Küchenkräuter	1	
2				Zitronengras				
3		2	Gramm	Küchenkräuter	G060000	Küchenkräuter	1	
4				Ingwer				
5		1	Gramm	Zucker weiß	S111000	Zucker weiß	1	
6		5	Gramm	Küchenkräuter	G060000	Küchenkräuter	1	
7				Zitronenmelisse				
8		40	Gramm	Trinkwasser	N110000	Trinkwasser	1	
9				Fischfond selbst herge...				
10		2	Gramm	Mais Stärke	C446000	Mais Stärke	1	

The right window, titled 'Konzentrat von Zitronengras-Ingwer-S...', shows the concentration settings:

- Gesamtmenge: 52,0 g
- Trockenmasse in %: 8,5 = 4,4 g
- Konzentrierungsfaktor: 1,000
- Inhaltsstoff pro 100 g: [dropdown menu]
- konzentriert zu: [dropdown menu]

Below these settings is a table of nutrients and their amounts:

Inhaltsstoff	Menge [g]
Aminosäuren	
Hauptbestandteile	
Alkohol	0,00 g
Ballaststoffe gesamt	0,40 g
Proteineinheiten	0,00
Eiweiß	0,41 g
Fett	0,03 g
Kilojoule	69,32
Kilojoule o. Bst	66,10
Kilokalorien	16,51
Kilokalorien o. Bst	15,75
Kohlenhydrate	3,38 g

Diese Funktion ist vor allem für Lebensmittelunternehmen interessant, die Ihre Rezepte zur Weiterverarbeitung das Wasser entziehen möchten. Sie haben nun eine einfache Möglichkeit die entsprechenden Lebensmittel weiterzuverwenden und die enthaltenen Inhaltsstoffe zu berechnen.

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 April 2021

Mit der Update-Lieferung PRODI® 6.12 erhalten Sie die Nährwertdaten von **ca. 22.377 Lebensmitteln**. Die Produkte sind nach Anwendungsbereichen geordnet und können in die PRODI® 6-Datenbank NutriBase® eingelesen werden.

Folgende Module sind zur Zeit verfügbar (Stand April 2021):

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, Brüggen, 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, Rügenfisch, Rügenwalder Mühle, Salakis, Salomon Foodworld, Schöller, SimplyV, Stainzer, Stollwerck, SUGRA, Trumpf, Uncle Bens, Ültje, Vittel, Wagner, Wasa, Wiesenhof	6.930 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	3.823 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, Domspitzmilch, 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, Palatinit, Pasta Nuova, PowerBar, Reinert, Ritter Sport, Schwartzau, Sonnen Bassermann, Storck, Tivall, TRi TOP, Union, Verband Deutscher Putenerzeuger, Valensina, Volvic, Weideglück, Wrigley's, Yakult, Zott	4.429 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	2.833 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, Nutricia metabolics, OATLY, Omira, Panista, Poensgen, Provamel, Rodacher Fruchtsäfte, Topas Tofu, Wheaty	1.568 LM
7	Säuglings- und Kleinkindnahrungen	Alete, Alnatura, Bebivita, Babylove, Hipp, Holle, Humana, Milupa, Sunval, Töpfer	917 LM
8	Enterale Ernährung	Abbott, ALLIN, B. Braun, Fresenius, Humana, Mead Johnson, Nestlé Clinical Nutrition, Novartis Nutrition, Pfrimmer Nutricia, TAVARLIN, vitasyn medical	392 LM
9	GV-Produkte	Hela Gewürzwerke, Engelfrost, Knorr, Langnese, majala, Mazola, Meggle, Mondamin, Pfanni, Primerba, Voageley, 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 Ten" (Kilokalorien/Kilojoule, Ballaststoffe Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Gesamtzucker, Kochsalz, Natrium, ges. Fettsäuren) vor, während bei den diätetischen Produkten, den meisten Säuglings- und Kleinkindernahrungen sowie bei Produkten zur enteralen Ernährung häufig weitere Analysedaten zum Fettsäuremuster, zu Vitaminen, Mineralstoffen und einzelnen Aminosäuren zur Verfügung stehen.

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.