

Update PRODI® 7.6

Leistungsbeschreibung



Erweiterte Programmfunktionen

- ✓ Angabe der Vorbereitungs- und Kochzeiten bei Rezepten
- ✓ neue 2seitige Patienteninfos aus dem DEBInet (www.ernaehrung.de) zu 42 ausgewählten Themen
- ✓ neue Protokollvorlage für Kinder analog des Freiburger Ernährungsprotokolls
- ✓ Berechnung der Lipase-Einheiten [Ph. Eur.] bei Lebensmitteln, Rezepten, Menüplänen und Protokollen
- ✓ Verbesserung der Lebensmittelsuche bei Tippfehlern durch Kölner Phonetik mit Levenshtein-Distanz
- ✓ nur Lesezugriff über erweiterte Benutzerverwaltung möglich
- ✓ Symbolleisten auf Werkseinstellungen zurücksetzen
- ✓ Verwendung eines Firebirdservers in der Version 5 fakultativ möglich

✓ Neuer Bundeslebensmittelschlüssel Version 4.0

- ✓ aktualisierte Lebensmittelauswahl in allen PRODI-Versionen mit bis zu 7.140 Lebensmitteln aus dem BLS 4.0 und jeweils 138 Nährstoffen.

Neue und aktualisierte Produktdaten

- ✓ Aktualisierte und erweiterte Produktdatensammlung aus der Lebensmittelindustrie

Erweiterte Programmfunktionen

In PRODI® 7.6 wurden u.a. folgende Neuerungen und Funktionsoptimierungen vorgenommen:

1. Angabe der Vorbereitungs- und Kochzeiten bei Rezepten

Die Planung von Vorbereitungs- und Kochzeiten (Stichwort „Meal Prep“) reduziert Stress im Beruf und Alltag. Seit dieser Version können Sie bei jedem Rezept individuelle Vorbereitungs- und Kochzeiten hinterlegen und Ihren Klienten damit einen Mehrwert bieten.

3erlei Rohkostsalat

Zutaten (für 4 Portionen)
Vorbereitungszeit: 15 min.
Kochzeit: 60 min.
Gesamtzeit: 75 min.

150	Gramm	Möhren
150	Gramm	Sellerie ⁵
150	Gramm	Weißkohl
1	Esslöffel	15 g Honig
3	Esslöffel	45 g Zitronensaft
10	Gramm	Frische Kräuter
1	Teelöffel	5 g Senf ⁶
1	Esslöffel	15 g Sonnenblumenkerne
10	Gramm	Petersilie
		Pfeffer, Curry, Paprika
2	Scheiben	60 g Graubrot-Weizenmischbrot ^{1, 15}

Für die meisten standardmäßig in PRODI® hinterlegten Rezepte haben wir schon Vorbereitungs- und Kochzeiten als unverbindliche Richtwerte hinterlegt.

Eigenschaften von Rezept

Titel: 3erlei Rohkostsalat

Portionen: 4,00 Wasserverlust: (%) 0

Vorbereitungszeit (min.): 15 Kochzeit (min.): 60

Kategorien: Salate Zuordnen...

Quelle:

Dokument: kein Dokument zugewiesen

Erstellt: 14.11.2008 08:20:18

Geändert am: 12.05.2011 11:44:56

OK Abbrechen

2. neue 2seitige Patienteninfos aus dem DEBInet (www.ernaehrung.de) zu 42 ausgewählten Themen

Unser Kooperationspartner, das DEBInet (www.ernaehrung.de), hat zu den 43 häufigsten und wichtigsten Ernährungsthemen übersichtliche 2seitige „Patienteninfos“ zusammengestellt, die jeweils ein Krankheitsbild oder eine Lebenssituation auf der einen Seite und die entsprechenden ernährungstherapeutischen Möglichkeiten und Empfehlungen auf der anderen Seite eines DIN A4-Blatts ausführlich darstellen.

Sie können sich diese einfach ausdrucken und Ihren Klienten mitgeben oder für sich selber verwenden.



Übergewicht/Adipositas

Krankheitsbild

Definition
Übergewicht und Adipositas beschreiben eine übermäßige Ansammlung von Körperfett. Übergewicht wird als Vorstufe der Adipositas bezeichnet. Adipositas (= Fettleibigkeit, krankhaftes Übergewicht) erhöht das Risiko für die Entstehung vieler Erkrankungen wie z.B. Diabetes mellitus Typ 2, Bluthochdruck und Herz-Kreislauferkrankungen, Gelenksbeschwerden, Schlafapnoe und einige Krebsarten.

Ursachen
Grundsätzlich führen eine zu hohe Energiezufuhr und/oder ein herabgesetzter Energiebedarf bzw. Energieverbrauch dazu, dass sich vermehrt Körperfettmasse bildet.

Risikofaktoren
Die Entstehung von Übergewicht und Adipositas wird durch viele Faktoren begünstigt:
☐ ungesunde Ernährungsweise z. B. zu viel Zucker, Fett und Fertigprodukte, ständiges Snacking, fehlende Mahlzeitenstruktur, schlechte Ernährungsgewohnheiten, fehlende Ernährungsbildung
☐ körperliche Einschränkungen und Bewegungsmangel
☐ Schlafmangel, Stress, emotionale Essmuster, Essstörungen, Depressionen
☐ Stoffwechselerkrankungen mit hormonellen Einflüssen, familiärer Veranlagung oder Genetik
☐ Nebenwirkungen von Medikamenten
☐ niedriger sozialer Status, unzureichendes Gesundheitsbewusstsein, mangelnde Selbstfürsorge

Diagnose
Die Berechnung der Gewichtsklassifikation erfolgt nach WHO-Kriterien über die Berechnung des Body-Mass-Index (BMI). Zusätzlich kann der Taillenumfang gemessen werden. Ein Taillenumfang über 88 cm (Frauen) bzw. 102 cm (Männer) gilt als Hinweis auf eine abdominale Adipositas (= bauchbetonte Fettverteilung), welche mit einem erhöhten Risiko für ernsthafte Erkrankungen verbunden ist.

Klassifikation nach WHO-Kriterien	BMI (kg/m²)	Berechnung des BMI: Körpergewicht in kg :(Körpergröße in m)²	Taillenumfang (Frauen ab 88 cm und Männer ab 102 cm)
Untergewicht	unter 18,5		
Normalgewicht	18,5-24,9		
Übergewicht	25,0-29,9		
Adipositas Grad 1	30,0-34,9		
Adipositas Grad 2	35,0-39,9		
Adipositas Grad 3	über 40,0		

Nutzen Sie zur Berechnung auch den [BMI-Rechner](#) und vergleichen Sie Ihren BMI mit der Klassifikation.

Therapie
Ziel ist eine langfristige Gewichtsabnahme und Stabilisierung. Empfehlenswert sind ganzheitliche Behandlungskonzepte, die Ernährung, Bewegung und Verhaltenstherapie miteinander verbinden. Ergänzend kann auch eine medikamentöse oder chirurgische Therapie sinnvoll sein. Besonders Menschen mit Adipositas, abdominaler Fettverteilung, hohem Leidensdruck sowie weiteren Begleit- und Folgeerkrankungen profitieren von einer Gewichtsreduktion. Vor Beginn der Maßnahmen ist ein ärztlicher Check-up unbedingt erforderlich. Geeignete Ernährungsformen und Trainingsarten können so, unter Berücksichtigung von Vorerkrankungen, mit dem behandelnden Arzt individuell abgesprochen werden.

© Institut für Ernährungsinformation / Stiftung Ernährung und Gesundheit 11.08.19.20 www.ernaehrung.de/ernaehrung.de

ernährungsde – Adipositas/Übergewicht (Defizit) (Ernährung) (Therapie)

Ernährungstherapie

Warum Ernährung so wichtig ist
Die Ernährung spielt eine zentrale Rolle bei der Behandlung von Übergewicht. Dabei geht es nicht um kurzfristige Diäten, sondern um eine nachhaltige Veränderung der Ernährungsgewohnheiten. Essen und Trinken sollten daher individuell angepasst und gute Handlungsalternativen dauerhaft etabliert werden. Zur langfristigen Gewichtsreduktion ist ein Energiedefizit von ca. 500-600 kcal unter dem persönlichen Bedarf sinnvoll (siehe auch [Lebensstilmodifikation](#) im DEBInet).

Sogenannte „Ölten“ zur Gewichtsreduktion sind nur sinnvoll, wenn damit zum einen ein Energiedefizit erreicht und gleichzeitig der Bedarf an Makro- und Mikronährstoffen gedeckt werden kann.

Gängige Ernährungsformen zur Gewichtsreduktion sind z.B.

- Low Fat / Low Carb / Mischkost: weniger Fett und/oder Kohlenhydrate
- Mediterrane, vegetarische oder vegane Kost: kalorienbewusst gestalten
- Formuladät (Trinknahrung): teilweise oder komplett – nur unter ärztlicher Begleitung
- Intervallfasten: z. B. 5/2 oder 16/8

Empfehlungen zur Gewichtsabnahme *Erkennen – Neues probieren – Etablieren*

- **Ernährungs- und Bewegungstagebuch führen mit wöchentlicher Gewichtskontrolle und Dokumentation.** Per App, Notizbuch, Gewichtskurve: hilft beim Überblick, dient der Erfolgskontrolle, macht Ernährungsmuster und akuelles Verhalten bewusst, zeigt Handlungsspielräume auf

Achtsam, ausgewogen und gesund - essen und trinken

- **mit genug Flüssigkeit den Stoffwechsel in Schwung bringen:** täglich mind. 1,5-2 Liter – am besten Wasser oder ungesüßter Tee
- **regelmäßige Mahlzeitenstruktur:** Drei Hauptmahlzeiten, ideal mit Esspause, individuell mit **kleiner** Zwischenmahlzeit (Snacking: Insbesondere zucker-, fett- und kalorienreiche Kalorienfallen vermeiden!)
- **langsam essen und Hunger- oder Sättigungssignale bewusst wahrnehmen**
- **Einkaufsliste schreiben:** vermeidet Spontankäufe, erleichtert, erschöpft und bereichert Speiseplan und -zubereitung
- **ausgewogene Mahlzeitenzusammensetzung**
 - Die Nährstoffkomponenten Eiweiß, Kohlenhydrate, Ballaststoffe und gute Fette in allen drei Hauptmahlzeiten berücksichtigen (siehe Orientierungswerte der DGE)
 - Portionsgrößen in Abhängigkeit vom Energiebedarf normalisieren. Portionskontrolle mit Hilfe eines kleinen Tellers oder einer Küchenwaage realisieren.
- **Alkohol boykottieren Ihre Gewichtsabnahme:** Möglichst wenig oder gar nicht konsumieren!
- **Muskelaufbau vorbeugen, Muskelerhalt und -aufbau unterstützen, Energieverbrauch steigern:**
 - **eiweißreiche und fettbewusste Lebensmittelauswahl:** Eiweißbedarf von 0,8 - 1,0 g Eiweiß pro kg Körpergewicht und Tag nicht unterschätzen!
 - **Bewegung:** Täglich in Alltag, Freizeit und Beruf, wöchentlich mind. 150 bis 300 Min. Bewegung von moderater Intensität **oder** 75 bis 150 Min. Bewegung von hoher Intensität **oder** in Kombination. Moderates Krafttraining an mind. zwei oder mehr Tagen pro Woche (WHO?)
- **Stressoren erkennen und abbauen:** Bewegungs- oder Entspannungstechniken können helfen!



Wo finde ich Unterstützung und weitere Informationen?
Ein Abnehmprogramm kann z. B. mit Hilfe eines Selbsthilfemanuals „Ich nehme ab - Training für einen gesünderen Lebensstil (DGE)“ oder in einer Gruppenschulung oder mit Unterstützung von [E-Coach](#) durchgeführt werden. Gesunde Rezepte finden Sie in unserer [DEBInet-Rezeptensammlung](#).
Weitere Informationen und professionelle Beratungsangebote
Ausführlichere Informationen zu Krankheitsverlauf und Ernährungstherapie erhalten Sie im [Ernährungsplan](#) bei einer [ambulanten Ernährungsberatung](#) oder einem [Ernährungsplan \(E-Coach\)](#).

Literatur

- DEBInet – Deutsches Ernährungsberatungs- & Informationsnetz: Ernährungstipps I
Übergewicht/Adipositas: <http://www.ernaehrung.de/ernaehrung.de>
- [Ernährungsinformation: Leitlinie S3 zur Prävention und Therapie der Adipositas 2024](#)

© Institut für Ernährungsinformation / Stiftung Ernährung und Gesundheit 11.08.19.20 www.ernaehrung.de/ernaehrung.de

Wenn Sie als Ernährungsfachkraft oder Ernährungsinteressierter ausländischen Betroffenen bzw. Klienten muttersprachliche Informationen zu deren Erkrankung oder den anderen Themen mitgeben wollen, finden Sie diese 2seitigen PDFs im Premium-Bereich des DEBInet übersetzt in folgende Sprachen (KI):

- Englisch
- Französisch
- Italienisch
- Türkisch
- Spanisch

Weitere Informationen zum Premium-Account finden Sie auf den Seiten des DEBInet unter www.ernaehrung.de.

3. neue Protokollvorlage für Kinder analog des Freiburger Ernährungsprotokolls

Neben dem Freiburger Ernährungsprotokoll, einer muslimischen, ovo-lacto-vegetarischen und veganen Protokollvorlage können Sie jetzt auch auf eine Protokollvorlage zugreifen, die explizit für Kinder und Jugendliche entwickelt wurde.

© 2026 NUTRI-SCIENCE GmbH, D-79102 Freiburg

NUTRI-SCIENCE

Freiburger Ernährungsprotokoll
(Kinder im Alter von 5 - 17 Jahren)

vom _____ bis _____

Anzahl der Tage: _____

Bitte tragen Sie für jedes von Ihnen verzehrte Lebensmittel einen Strich in die vorgesehene Spalte ein.
Sollte ein Lebensmittel nicht vorhanden sein, so markieren Sie ein ähnliches oder nutzen Sie die freien Zeilen und füllen es handschriftlich dazu.
Bitte beachten Sie die Portionsgröße und machen Sie ggf. mehrere Striche, z.B. für eine große Tasse Kaffee zwei Striche bei "Kaffee kleine Tasse", für 5 Plätzchen fünf Striche in der Zeile "Plätzchen Süßes". Beachten Sie, wenn möglich, Mengenangaben auf der Verpackung, ggf. bitte wiegen.
Tragen Sie bei einer Mahlzeit alle Lebensmittel einzeln ein, z.B. erhält bei Bratwurst mit Brötchen, Pommes und Cola jedes der vier Lebensmittel einen Strich. Erfassen Sie alle Getränke und alles, was Sie zwischen den Mahlzeiten essen. Führen Sie das Protokoll am besten ständig mit und füllen Sie es möglichst an Ort und Stelle aus.

Abkürzungen: Bech. = Becher / Port. = Portion / St.=Stück / Pk. = Packung / EL=Eßlöffel / TL=Teelöffel / Sch.=Scheibe

Lebensmittel	Anzahl	Σ
Brot		
Brötchen	St. 45 g	
Croissant	St. 50 g	
Graubrot	Sch. 45 g	
Hefezopf	Sch. 45 g	
Knäckebrötchen	Sch. 10 g	
Toastbrot	Sch. 20 g	
Vollkornbrötchen	St. 55 g	
Vollkornbrot	Sch. 50 g	
Weißbrot	Sch. 35 g	
Zwieback	Sch. 10 g	

Brotbelag			
Butter für 1 Scheibe Brot	TL 5 g		
Margarine für 1 Scheibe Brot	TL 5 g		
Margarine halbfett s. o.	TL 5 g		
Frischkäse	EL 30 g		
Schmelzkäse	Port. 30 g		
Schnittkäse 30 % F.i.Tr.	Sch. 30 g		
Schnittkäse 50 % F.i.Tr.	Sch. 30 g		
Weichkäse 45 % F.i.Tr.	Sch. 30 g		
Weichkäse 60 % F.i.Tr.	Sch. 30 g		
Bierschinken	Sch. 25 g		
Comed Beef	Port. 25 g		
Fleischwurst	Sch. 20 g		
Fleischkäse (Aufschnitt)	Sch. 30 g		
Fleischsalat	Port. 50 g		
Leberwurst	Port. 30 g		
Mettwurst	Port. 30 g		
Teewurst	Port. 30 g		
Salami/Cervelatwurst	Sch. 20 g		
Schinken roh	Sch. 15 g		
Schinken gekocht	Sch. 30 g		
Speck	Port. 30 g		
Honig/Agavendicksaft	EL 20 g		
Konfitüre	EL 20 g		
Nuß-Nougat-Creme	EL 20 g		
Vegetarischer Brotaufstr.	Port. 30 g		

Frühstücksallerlei			
gekochtes Ei	St. 55 g		
Cornflakes	EL 4 g		
Cornflakes gezuckert/geröstet	EL 6 g		
Haferflocken	EL 10 g		
Musli	EL 15 g		
Cini Minis	Port. 30 g		

Milch / Milchprodukte			
Buttermilch	Glas 200 g		
Joghurt natur	Bech. 150 g		
fettarm (1,5 % F.)			
vollfett (3,5 % F.)	Bech. 150 g		
Joghurt mit Frucht	Bech. 150 g		
fettarm (1,5 % F.)			
vollfett (3,5 % F.)	Bech. 150 g		

Milch fettarm (1,5 % F.)			
Milch vollfett (3,5 % F.)	Gl 200 g		
Kakao/Trinkschokolade	Gl 200 g		
Quark Magerstufe	EL 20 g		
Quark Halbfettstufe	EL 20 g		
Sahne (30 % F.)	EL 10 g		
Kondensmilch (7,5 % F.)	Port. 12 g		
Fruchtzug	Bech. 50 g		

Obst			
Brombeere, Erdbeere	Beerenobst		
Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere	Port. 125 g		
Weintraube	Port. 150 g		
Apfel, Birne, Quitte,...	Kernobst		
Aprikose, Kirsche, Steinobst	Port. 150 g		
Mirabelle, Pfäule, Pfirsich,...	Port. 150 g		
Banane	St. 120 g		
Ananas, Kiwi, Südfrüchte	Port. 150 g		
Mango, Maracuja,...	Port. 150 g		
Grapefruit, Mandarine, Zitrusfrucht, Orange, Zitrone,...	Port. 150 g		
Rosinen, Trockenobst	Port. 25 g		

Sonstiges			
Cornichons, saure Gurken	St. 50 g		
Nüsse	Port. 25 g		
Oliven	Port. 50 g		
Erdnüsse gesalzen	Port. 25 g		
Erdnußflips	Port. 25 g		
Chips	Port. 25 g		
Salzstangen	Port. 20 g		

Suppen / Eintöpfe			
Suppe klar	Port. 200 g		
Suppe gebunden	Port. 200 g		
Cremesuppe	Port. 200 g		
Gulaschsuppe	Port. 200 g		
Nudelsuppe m. Huhn	Port. 200 g		
Gemüsesuppe	Port. 200 g		

Unter anderem wurden spezifische Lebensmittel wie Quetschies, Süßigkeiten oder Getränke aufgenommen die bevorzugt von Kindern verzehrt werden und die entsprechenden Portionsgrößen an die Verzehrsgewohnheiten von Kindern angepasst.

Des Weiteren wurden die in der Standardvorlage enthaltenen alkoholischen Getränke in der „Kindervorlage“ entfernt.

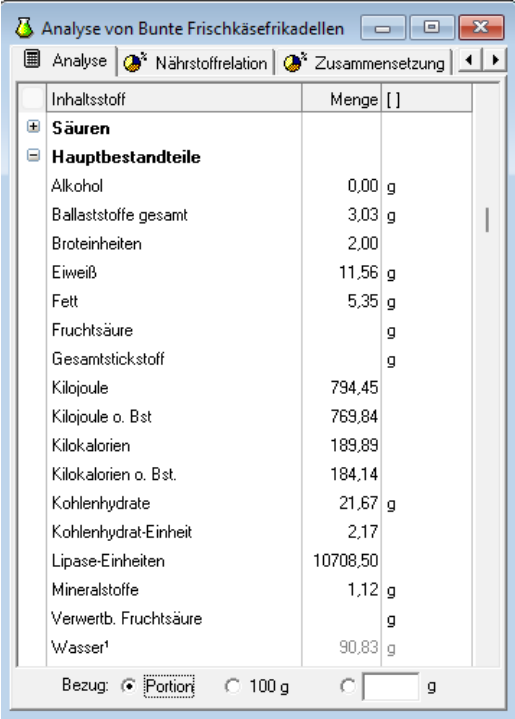
Kartoffelsuppe	Port. 200 g		
Linseneintopf	Port. 200 g		
Fleisch / Fisch			
Hackfleisch	Port. 100 g		
Kaltfleisch	Port. 100 g		
Rindfleisch	Port. 100 g		
Schweinefleisch	Port. 100 g		
Kotelett	Port. 170 g		
Schnitzel paniert	Port. 200 g		
Chicken Nuggets (6 Stk.)	Port. 107 g		
Würstchen	Port. 100 g		
Brathähnchen (1/2)	Port. 370 g		
Geflügel	Port. 170 g		
Fisch	Port. 175 g		
Fischstäbchen (6 Stk.)	Port. 180 g		
Fischkonserve abgetr.	Port. 65 g		
Beilagen			
Kartoffeln (Salzkart.)	Port. 200 g		
Pelatkartoffeln	Port. 200 g		
Bratkartoffeln	Port. 180 g		
Kartoffelbrei	Port. 180 g		
Kartoffelknödel	St. 35 g		
Kartoffelpuffer	St. 75 g		
Kartoffelsalat	Port. 200 g		
Pommes Frites	Port. 180 g		
weißer Reis gekocht	Port. 180 g		
Natur-Reis gekocht	Port. 180 g		
Nudeln eifrei gekocht	Port. 180 g		
Vollkornnudeln gekocht	Port. 180 g		
Semmelknödel	St. 35 g		
Schupfnudeln	Port. 200 g		
Spätzle, Eiernudeln gek.	Port. 200 g		
Soßen und Fette			
Joghurt-Salat-Soße	Port. 40 g		
Essig-Öl-Marina	Port. 20 g		
Bechamelsauce	Port. 75 g		
Grundsoße	Port. 75 g		
Hackfleischsoße	Port. 100 g		
Jägersoße	Port. 75 g		
Käsesoße	Port. 75 g		
Kräuterquark	Port. 150 g		
Tomatensoße	Port. 75 g		
Grillsauce	Port. 20 g		
Tomatenketchup	Port. 20 g		
Tomatenmark	TL 6 g		
Senf	TL 6 g		
Mayonnaise (80 % F.)	EL 12 g		
Bratfett	EL 10 g		
Pflanzenöl	EL 10 g		
Gemüse / Salate			
Blattsalat m. Dressing	Port. 60 g		
Rohkostsalat m. Dress.	Port. 180 g		
Blattgemüse (Bleich-sellerie, Spinat)	Port. 150 g		
Grüne Bohnen	Port. 150 g		
Fruchtgemüse (Gurke, Paprika, Tomate)	Port. 150 g		
Gemüsemais	Port. 150 g		
Kohlgerichte (Rot-, Grün-, Weißkohl, Kohlrabi, Wirsing)	Port. 150 g		
Sauerkraut	Port. 150 g		
Sprossengemüse	Port. 200 g		
(Fenchel, Lauch, Spargel, Zwiebel)			
Wurzel- und Knollengemüse (Möhre, Radieschen, Rote Bete, Rüben, Sellerie)	Port. 200 g		
Pilze	Port. 120 g		
Fertig- u. Schnellgerichte			
Nudelsalat	Port. 200 g		
Wurstsalat	Port. 200 g		
Griechischer Salat	Port. 200 g		
Italienischer Salat	Port. 200 g		
Bratwurst ohne Brötchen	St. 100 g		
Currywurst mit Brötchen	St. 150 g		
Hamburger	St. 100 g		
Cheeseburger	St. 120 g		
Big Mac	St. 200 g		
Maultaschen/Ravioli	Port. 200 g		
Pizza	St. 300 g		
Pfannkuchen			
Pfannkuchen	Port. 200 g		
Hülsenfrüchte			
Bohnen	Port. 150 g		
Erbsen	Port. 150 g		
Linsen	Port. 150 g		
Dessert / Kuchen / Süßes			
Pudding	Port. 125 g		
Eiscreme	Kugel 50 g		
Obstkuchen	St. 120 g		
Cremetorte	St. 150 g		
Rührkuchen	St. 60 g		
Plätzchen, Kekse	St. 10 g		
Schokolade	Riegel 20 g		
Duplo	St. 20 g		
Bonbon, Hartkaramelle	St. 3 g		
Fruchtgummi	Port. 50 g		
Zucker	TL 5 g		
Milchschnitte	St. 30 g		
Götterspeise	Port. 125 g		
Kinder Schoko-Bons	St. 6 g		
Schokocroissant	St. 50 g		
Kinder U-Ei	St. 20 g		
Musli-Riegel Schoko	St. 25 g		
Knoppers/Hanuta	St. 25 g		
Prinzenrolle	St. 25 g		
Getränke			
Tee	kleine Tasse 150 ml		
Mineralwasser	Glas 200 ml		
Limonade	Glas 200 ml		
Colagetränke	Glas 200 ml		
Obst Fruchtsaft	Glas 200 ml		
Obst Fruchtnektar	Glas 200 ml		
Capri Sonne	Glas 200 ml		
Eistee	Glas 200 ml		
Bionade, Fassbrause	Glas 200 ml		
Actimel-Fruchtdrink	Pk. 100 ml		
Milch Drink	Pk. 400 ml		
Malzbier	Glas 200 ml		
Monte Drink	Pk. 100 ml		

4. Berechnung der Lipase-Einheiten [Ph. Eur.] bei Lebensmitteln, Rezepten und Plänen

(nur in PRODI® basis und PRODI® expert verfügbar)

Die Berechnung der Lipase-Einheiten [Ph. Eur.] erfolgt über den Fettgehalt der Nahrung. Als Richtwert gelten 2.000 Ph. Eur.-Einheiten Lipase pro 1 Gramm Nahrungsfett.

PRODI® berechnet ab der Version PRODI® basis die Lipase-Einheiten [Ph. Eur.] und zeigt diese für alle Lebensmittel, Rezepte, Menüpläne und Protokolle an.



Inhaltsstoff	Menge []
Säuren	
Hauptbestandteile	
Alkohol	0,00 g
Ballaststoffe gesamt	3,03 g
Proteinheiten	2,00
Eiweiß	11,56 g
Fett	5,35 g
Fruchtsäure	g
Gesamtstickstoff	g
Kilojoule	794,45
Kilojoule o. Bst	769,84
Kilokalorien	189,89
Kilokalorien o. Bst.	184,14
Kohlenhydrate	21,67 g
Kohlenhydrat-Einheit	2,17
Lipase-Einheiten	10708,50
Mineralstoffe	1,12 g
Verwertb. Fruchtsäure	g
Wasser¹	90,83 g

Bezug: ☒ Portion ☐ 100 g ☐ g

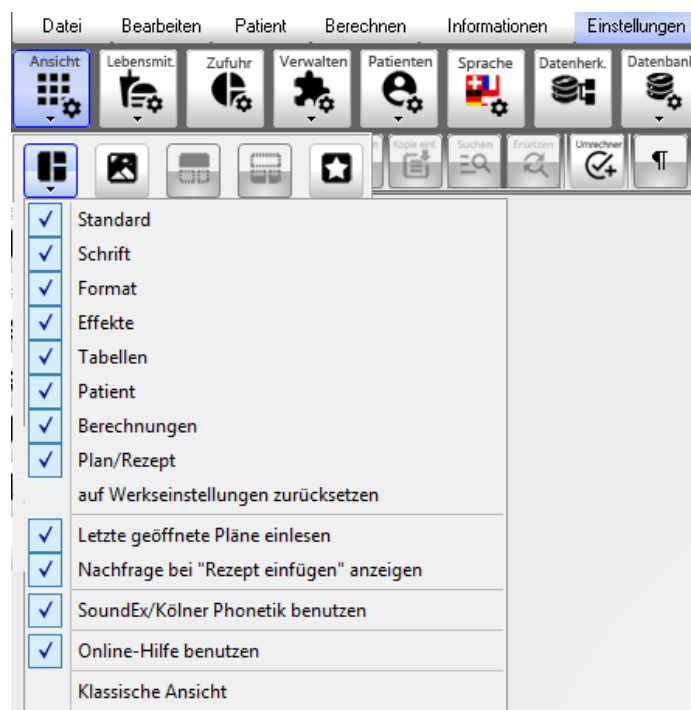
Für Hauptmahlzeiten werden dabei ca. 25.000 bis 80.000 Einheiten, für Zwischenmahlzeiten 10.000 bis 40.000 Einheiten empfohlen, abhängig vom Schweregrad des Enzymmangels.

5. Verbesserung der Lebensmittelsuche bei Tippfehlern durch Kölner Phonetik mit Levenshtein-Distanz

Die Levenshtein-Distanz (auch Editierdistanz) ist die minimale Anzahl einfügender, löschender und ersetzender Operationen, um den ersten Begriff in den zweiten umzuwandeln.

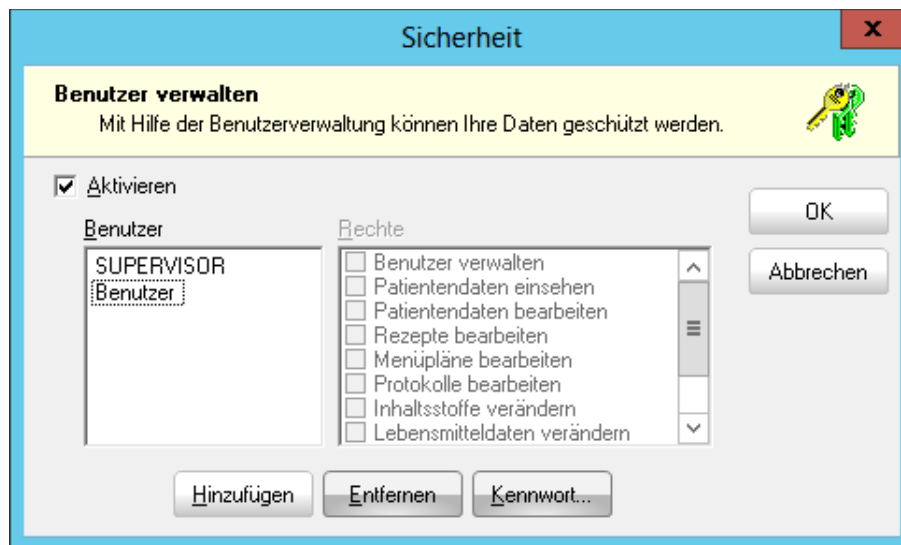
Z.B. beträgt die Levenshtein-Distanz von „Camenbert“ zu „Camembert“ **1**.
In Verbindung mit der Kölner Phonetik wurde die Lebensmittelsuche dadurch verbessert und vorhandene Tippfehler bzw. verschiedene Schreibweisen von Lebensmitteln ausgeglichen.

Sie können dieses Feature in fakultativ aktivieren und testen indem Sie im Menüpunkt „Einstellungen – Ansicht – Symbol“ den Unterpunkt „SoundEx/kölner Phonetik benutzen“ anklicken. Auf dem selben Weg deaktivieren Sie bei Bedarf die Verwendung dieser Funktion.



6. nur Lesezugriff auf Rezepte, Menüpläne und Protokolle über erweiterte Benutzerverwaltung möglich (nur in PRODI® expert verfügbar)

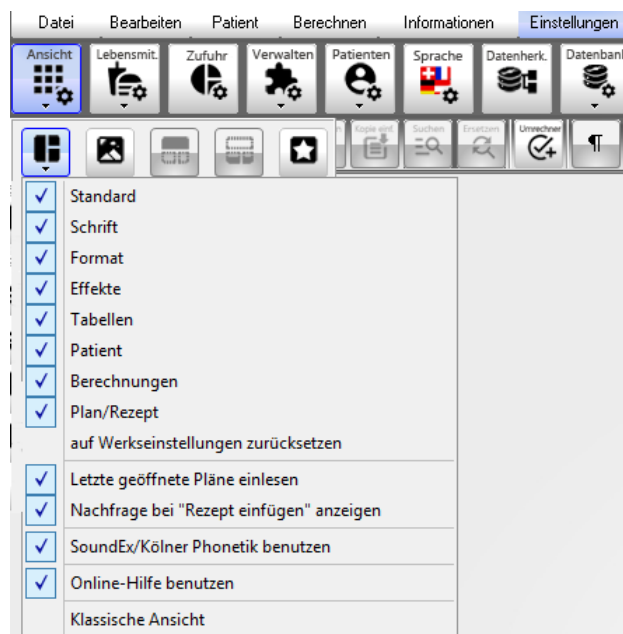
Auf vielfachen Wunsch von Kunden wurde die in PRODI® expert enthaltene Benutzerverwaltung erweitert. Sie können nun angelegten Benutzern nur Leserechte auf Rezepte, Menüpläne und Ernährungsprotokolle geben.



Die entsprechenden Benutzer können diese Pläne dann nur aufrufen und anschauen aber nicht bearbeiten.

7. Symbolleiste auf Werkseinstellungen zurücksetzen

In PRODI® haben Sie die Möglichkeit die einzelnen Symbolleisten frei zu positionieren und Ihren Wünschen anzupassen. Falls Sie eine Symbolleiste versehentlich entfernt bzw. aus dem sichtbaren Bereich oder auf einen zweiten Monitor verschoben haben, können Sie jetzt den Auslieferungszustand einfach wieder herstellen, indem Sie im Menüpunkt „Einstellungen – Ansicht“ den Unterpunkt „auf Werkseinstellungen zurücksetzen“ auswählen.



8. Verwendung eines Firebirdservers in der Version 5 fakultativ möglich

Ab dieser Version von PRODI® können Sie fakultativ einen Firebirdserver in der Version 5 zur Verbindung mit der Datenbank einsetzen.

Dies betrifft vor allem Mehrplatzversionen, bei denen ein Firebirdserver als Dienst auf dem Datenbankrechner aktiv ist.

Einzelplatzversionen sind hierbei nicht betroffen, da dort kein entsprechender Firebirdserver benötigt wird.

Wenn Sie den Firebirdserver in der Version 5 einsetzen bzw. nach einem Update umsteigen möchten, melden Sie sich bitte per Mail oder Telefon bei unserer technischen Hotline. Wir besprechen dann das beste Vorgehen und schicken ihnen die entsprechenden Dateien und Anleitungen zum Umstieg zu.

Sie erreichen die Hotline Mo. - Do. von 09:00 - 16:00 Uhr und Fr. von 09:00 - 14:30 Uhr unter der Telefonnummer 07831/969 99 11 bzw. per Mail unter „info@nutri-science.de“.

Neuer Bundeslebensmittelschlüssel Version 4.0

Seit Ende letzten Jahres ist der neue Bundeslebensmittelschlüssel (BLS Version 4.0) erhältlich. Er wird am Max Rubner-Institut (MRI), dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, entwickelt und gepflegt. Der BLS dient als Standardinstrument für die Ernährungsforschung, insbesondere zur Auswertung von Verzehrsstudien, und bildet die Datenbasis für Ernährungsberatung sowie die Berechnung der Nährwertkennzeichnung

Um Ihnen die neue, überarbeitete Version zugänglich zu machen, wurden die aktuellen Daten zeitnah in dieses Update aufgenommen.

Viele der im neuen BLS 4.0 enthaltenen Lebensmittel sind teilweise oder komplett überarbeitet worden. Der BLS 4.0 enthält ca. 7.140 aktualisierte Lebensmittel mit jeweils 138 Nährstoffen, darin enthalten sind fast 2.000 neue Lebensmittel, die an die aktuellen Verzehrsgewohnheiten und Marktentwicklungen angepasst wurden.

Eine Übersicht über die einzelnen enthaltenen Lebensmittel und Änderungen wurde auf den Seiten des Max-Rubner-Instituts veröffentlicht.

Um Ihnen den Umstieg zu vereinfachen, können Sie in PRODI® weiterhin auf die Lebensmittel des bisherigen BLS 3.02 zugreifen. Sie haben somit vollen Zugriff auf beide Versionen des Bundeslebensmittelschlüssels mit insgesamt bis zu 16.813 Lebensmitteln.

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 Mai 2026

Mit der Update-Lieferung PRODI® 7.6 erhalten Sie die Nährwertdaten von **29.396 Lebensmitteln**. Die Produkte sind nach Anwendungsbereichen geordnet und können in die PRODI® 7-Datenbank NutriBase® eingelesen werden.

Folgende Module sind zur Zeit verfügbar (Stand Mai 2026):

Modul	Bereich (Schwerpunkt)	Hersteller / Marken
1	allgemeiner Verzehr I	Adelholzener, Alb-Gold, Apetito, Asal, Athalevo, Bärenmarke, Bahlsen, Barteroder, Bauckhof, Bayernland, Bernbacher, Beyond Meat, Birkel, Bitburger, Bonduelle, Böklunder, Brüggen, Burgi's, Capri Sonne, Chio Chips, Danone, Dickmanns, Dr. Balke, Dr. Johanna Budwig, Dr. Goerg, Dr. Oetker, EDEKA, Fischer-Brot, funny-frisch, Fürst Bismarck, Galbani, Gerolsteiner, GUT&GÜNSTIG, Grafschaffer, Griesson-De Beukelaer, Gropper, Harry-Brot, Homann, Hügli, Kellogg's, Kikkoman, Kölln, Korfu Foods GmbH, KuchenMeister, Kühne, LaVita, 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
2	allgemeiner Verzehr II	Abba, Abbelen, Agrarfrost, Alba-Öl, Andechser, Aoste, Aurora, Bali-Reis, Bauer, Becks, Bedda World, Bionade, BIO PLANÈTE Ölmühle, Block House, 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, Hans Kupfer & Sohn, Hawesta, Häagen-Dazs, Hochland, Iglo, Kamps, Kentucky Fried Chicken, Knollenkutter, Kraft, Krüger, Larsen, Layenberger, Lindt, McCain, McDonalds, Mestemacher, Milka, Miracoli, Müllermilch, Ölz, Patros, Philadelphia, Pickerd, Rebel Meat, Resama, REWE, Sander Gourmet, Seitenbacher, Teekanne, THOMY, Ton Puts, Velveta, Vitaflo, Vossko, Weihenstephan, Wolf-Snack, Zimbo
3	allgemeiner Verzehr III	Allos Hof-Manufaktur, Alpenhain, Arla, Bamboo Garden, Bebo, becel, Bel, Berief, bio-familia, Biozoon, Brandt, Breisgaumilch, Bröckelmann, BUKO, Bürger, Catch-Your-Bug, Coppenrath u. Wiese, COSTA, Diebels, Domspitzmilch, Du darfst, Eisbär, Emmi, Entorganics, EntoSus, Essento, Exquisa, Fachinger, Ferrero, Flora Food, Frankonia, Frico, FrieslandCampina, frischli, Frosta, Fuego, Golden Toast, Grünländer, Hachez, Haribo, HEINZ, Hengstenberg, Herta, Höhenrainer Delikatessen, INKO, Jever, Kattus/Lacroix, Kerrygold, Liptonice, Lysell, Maggi, MAYKA, Meica, Müllers Mühle, Multipower, Nadler, Nannerl, Nestlé, Odenwald, Orthomol, Palatinit, Pasta Nuova, PowerBar, Protein Revolution, Reinert, Ritter Sport, Schwartz, SNACK-INSECTS, Sonnen Bassermann, Storck, The Vegetarian Butcher, Tivall, TRi TOP, Union, Verband Deutscher Putenerzeuger, Valensina, Valess, Volvic, Wally und Whiz, Weideglück, Wrigley's, Yakult, ZIRP Insects, Zott

Modul	Bereich (Schwerpunkt)	Hersteller / Marken
4	Reformprodukte und Naturkost	3 Pauly, Almased, Alnatura, Bioforce, Biovegan GmbH, Brecht, dennree, DeRit Naturfeinkost, Dr. Grandel, EDEN, Evers Naturkost, Flügge, Grüner Hof, Gut Wudelstein, Haus Rabenhorst, HEIRLER-CENOVIS-GMBH, Like Meat, Lord of Tofu, Merck, Nagel GmbH, Naturata, Optimil, Pema, ProLaTerre, Protina, Pural Naturkost, purvegan, quickvital, Quorn, rinatura, Schneekoppe, Schnitzer, Sojade Bio, Sojafarm, SOTO, Tartex, Töpfer, Veggy Friends, Vitam, Vitaquell, Werz
5	Diabetes	Assugrin, Canderel, CREMILK, Zentis
6	gluten-, laktosefrei, eiweißarm, Niere	Alnavit, Alpro, APR Applied Pharma, Bakker Leo, Bezgluten, Cambrooke Therapeutics, comidaMed, Dr. Schär, Frusano, Gutena, Hammermühle, Hanneforth, iSano, Leha, Loprofin, metaX, Minderleinsmühle, Nephropom, Nutricia metabolics, OATLY, Omira, Panista, POA Pharma, Poensgen, Prodlupin, Provamel, Rodacher Fruchtsäfte, Topas Tofu, Wheaty
7	Säuglings- und Kleinkindnahrungen	Alete, Alnatura, Bebivita, Babylove, Hipp, Holle, Humana, Milupa, Sunval, Töpfer
8	Enterale Ernährung	Abbott, ALLIN, B. Braun, Fresenius, Humana, Mead Johnson, Nestlé Clinical Nutrition, Novartis Nutrition, Omanda, Pfrimmer Nutricia, RenaCare, TAVARLIN, vitasyn medical
9	GV-Produkte	Hela Gewürzwerke, Engelfrost, Knorr, Langnese, majala, Mazola, Meggle, Mondamin, Pfanni, Primerba, Vogeley, Zamek

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 Kleinkindnahrungen 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.