

Nahrungsmittelallergie

Ein Leitfaden für Betroffene

"5 kompetente Ernährungsfachkräfte, die aus der Praxis kommen, haben zusammen ein Werk geschaffen, das sowohl für Fachleute als auch für Betroffene geballte Information bietet. Viele zusammenfassende Tabellen geben eine gute Übersicht über das Vorkommen, die Deklaration und die küchentechnische Beeinflussung von Allergenen." Eine Leserin, Amazon Ein unentbehrlicher Ratgeber für alle Nahrungsmittelallergiker und -allergikerinnen. Viele Betroffene von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten teilen ein ähnliches Schicksal: Sie halten die Befunde der Allergie-Untersuchungen in den Händen, sie wissen, gegen welche Nahrungsmittel sie allergisch sind - doch die Umsetzung im Alltag stellt ein großes Problem dar: Wie kann die tägliche Ernährung so umgestellt werden, dass die Allergieauslöser weitgehend vermieden werden? Wie kann trotz dieser Einschränkungen eine abwechslungsreiche, vollwertige und schmackhafte Küche gestaltet werden? Und wo sind allergenfreie und -arme Lebensmittel erhältlich? Die Ernährungswissenschaftlerin Karin Buchart schließt mit ihrem "Leitfaden für Betroffene" endlich die Lücke zwischen Allergietest und Kochtopf: Ihre Vorschläge für eine allergenarme Diät und die ausführliche Sammlung von über 70 Rezepten zeigen, dass allergenarme und -freie Küche nicht auf Vielfalt und Abwechslungsreichtum verzichten muss. Zusätzlich hat die Autorin zahlreiche Adressen von Bezugsquellen für allergenfreie Lebensmittel und von Informationseinrichtungen für Betroffene gesammelt. Eine gut verständliche Einführung in das Thema "Nahrungsmittelallergie" ergänzt diesen Ratgeber und liefert grundlegende Informationen zu den verschiedenen Formen von Nahrungsmittelallergien, ihrer Diagnose und ihren Symptomen.

"5 kompetente Ernährungsfachkräfte, die aus der Praxis kommen, haben zusammen ein Werk geschaffen, das sowohl für Fachleute als auch für Betroffene geballte Information bietet. Viele zusammenfassende Tabellen geben eine gute Übersicht über das Vorkommen, die Deklaration und die küchentechnische Beeinflussung von Allergenen." Eine Leserin, Amazon Ein unentbehrlicher Ratgeber für alle Nahrungsmittelallergiker und -allergikerinnen. Viele Betroffene von Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten teilen ein ähnliches Schicksal: Sie halten die Befunde der Allergie-Untersuchungen in den Händen, sie wissen, gegen welche Nahrungsmittel sie allergisch sind - doch die Umsetzung im Alltag stellt ein großes Problem dar: Wie kann die tägliche Ernährung so umgestellt werden, dass die Allergieauslöser weitgehend vermieden werden? Wie kann trotz dieser Einschränkungen eine abwechslungsreiche, vollwertige und schmackhafte Küche gestaltet werden? Und wo sind allergenfreie und -arme Lebensmittel erhältlich? Die Ernährungswissenschaftlerin Karin Buchart schließt mit ihrem "Leitfaden für Betroffene" endlich die Lücke zwischen Allergietest und Kochtopf: Ihre Vorschläge für eine allergenarme Diät und die ausführliche Sammlung von über 70 Rezepten zeigen, dass allergenarme und -freie Küche nicht auf Vielfalt und Abwechslungsreichtum verzichten muss. Zusätzlich hat die Autorin zahlreiche Adressen von Bezugsquellen für allergenfreie Lebensmittel und von Informationseinrichtungen für Betroffene gesammelt. Eine gut verständliche Einführung in das Thema "Nahrungsmittelallergie" ergänzt diesen Ratgeber und liefert grundlegende Informationen zu den verschiedenen Formen von Nahrungsmittelallergien, ihrer Diagnose und ihren Symptomen.



19,90 €
18,60 € (zzgl. MwSt.)

sofort versandfertig, Lieferzeit: 1-3
Werkstage

Artikelnummer: 9783706519052
Medium: Buch
ISBN: 978-3-7065-1905-2
Verlag: Studienverlag GmbH
Erscheinungstermin: 01.12.2003
Sprache(n): Deutsch
Auflage: 1. Auflage 2003
Produktform: Kartoniert
Gewicht: 280 g
Seiten: 228
Format (B x H): 140 x 212 mm

