

# Verarbeitete Lebensmittel aus Sicht der Verbraucher\*innen

Jevana Röhl, Finnja Straten, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel

## Literatur

1. Floros JD, Newsome R, Fisher W, et al.: Feeding the world today and tomorrow: the importance of food science and technology. *Compr Rev Food Sci Food Saf* 2010; 9: 572–99.
2. Behnsilian D, Bröder J, Tauer J, Mayer-Miebach E: Einordnung von Lebensmitteln nach dem Verarbeitungsgrad und Bewertung gängiger Klassifizierungssysteme in der Ernährungsforschung. 15. DGE-Ernährungsbericht. Vorveröffentlichung Kapitel 8. Deutsche Gesellschaft für Ernährung 2023. [www.dge.de/15-dge-eb/vvoe/kap8](http://www.dge.de/15-dge-eb/vvoe/kap8) (last accessed on 13 October 2023).
3. Knorr D, Watzke H: Food processing at a crossroad. *Front Nutr* 2019; 6: 85.
4. Van Boekel M, Fogliano V, Pellegrini N, et al.: A review on the beneficial aspects of food processing. *Mol Nutr Food Res* 2010; 54: 1215–47.
5. Seal CJ, Mul A de, Eisenbrand G, et al.: Risk-benefit considerations of mitigation measures on acrylamide content of foods – a case study on potatoes, cereals and coffee. *Br J Nutr* 2008; 99(2): 1–46.
6. Pagliai G, Dinu M, Madarena MP, Bonaccio M, Iacoviello L, Sofi F: Consumption of ultra-processed foods and health status: a systematic review and meta-analysis. *Br J Nutr* 2021; 125: 308–18.
7. Lane MM, Davis JA, Beattie S: Ultraprocessed food and chronic noncommunicable diseases: A systematic review and meta-analysis of 43 observational studies. *Obes Rev* 2021; 22: e13146.
8. Machín L, Antúnez L, Curutchet, MR, Ares G: The heuristics that guide healthiness perception of ultra-processed foods: a qualitative exploration. *PHN* 2020; 23(16): 2932–40.
9. Bolhuis D, Mosca AC, Pellegrini N: Consumer Awareness of the degree of industrial food processing and the association with healthiness – a pilot study. *Nutrients* 2022; 14: 4438
10. Zugravu CA, Pogurschi EN, Patrascu D, Iacob P-D, Nicolae CG: Attitudes towards food additives: A pilot study. *AUDJG – Food Technology* 2017; 41(1): 50–61.
11. Li M, Chapman GB: Why do people like natural? Instrumental and ideational bases for the naturalness preference. *J Applied Social Psychol* 2014; 42(12): 2859–78.
12. Román S, Sánchez-Siles LM, Siegrist M: The importance of food naturalness for consumers: Results of a systematic review. *Trends Food Sci Technol* 2017; 67: 44–57.
13. Cao Y, Miao L: Consumer perception of clean food labels. *Brit Food J* 2023; 125(2): 433–48.
14. Sá AGA, Carmo LM, Valencia, GA: The influence of clean food labels on consumers' perception. *Packag Technol Sci* 2023; 36: 757–66.
15. Sadler CR, Grassby T, Hart K, Raats M, Sokolović M, Timotijević L: Processed food classification: Conceptualisation and challenges. *Trends Food Sci Technol* 2021; 112: 149–62.
16. de Araújo TP, de Moraes MM, Afonso C, Santos C, Rodrigues SSP: Food processing: Comparison of different food classification systems. *Nutrients* 2022; 14: 729.
17. Europäisches Parlament, Europäischer Rat: Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene. Stand 24.03.2021. <http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/2021-03-24> (last accessed on 13 October 2023).
18. Poti JM, Mendez MA, Ng SW, Popkin BM: Is the degree of food processing and convenience linked with the nutritional quality of foods purchased by US households? *Am J Clin Nutr* 2015; 101: 1251–62.
19. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft: Deutschland, wie es isst – Der BMEL-Ernährungsreport. [www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2023.html](http://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2023.html) (last accessed on 27 October 2023).
20. Cohen J: Quantitative methods in psychology. A power primer. *Psychol Bull* 1992; 112(1): 155–59.
21. Kühl S, Zühlsdorf A, Vieregutz T, Feller J, Spiller A: Zutatenhinweise auf Lebensmittelverpackungen: Verbraucherwahrnehmung im Spannungsfeld von Produktaufmachung, tatsächlichen Zutatenanteilen und Aromen. [www.lebensmittelklarheit.de/sites/default/files/17-09-06\\_vzby\\_studie\\_zutatenhinweise\\_auf\\_lebensmittelverpackungen.pdf](http://www.lebensmittelklarheit.de/sites/default/files/17-09-06_vzby_studie_zutatenhinweise_auf_lebensmittelverpackungen.pdf) (last accessed on 27 October 2023).
22. Statista: Wie ist das beim Lebensmitteleinkauf? Lesen Sie sich die Zutaten auf der Verpackung durch, bevor Sie ein Lebensmittel kaufen? <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/12197/umfrage/lesen-der-angaben-ueber-inhaltsstoffe-auf-der-verpackung/> (last accessed on 21 October 2023).
23. Hanaysha JR: Impact of social media marketing features on consumer's purchase decision in the fast-food industry: Brand trust as a mediator. *Int J Inf Manage* 2020; 2(2): 100102.
24. Renewal Mill: Our process. [www.renewalmill.com/pages/our-process](http://www.renewalmill.com/pages/our-process) (last accessed on 20 October 2023).
25. Dr. Oetker: Über Dr. Oetker. [www.oetker.de/ueber-dr-oetker](http://www.oetker.de/ueber-dr-oetker) (last accessed on 21 March 2024)
26. RUF: Historie. [www.ruf.eu/ueber-ruf/historie/](http://www.ruf.eu/ueber-ruf/historie/) (last accessed on 08 April 2024).
27. Ferrero: Ferrero Deutschland entdecken. [www.das-ist-ferrero.de/](http://www.das-ist-ferrero.de/) (last accessed on 8 April 2024).
28. Bücking M, Hengse A: Food-Innovationen in Deutschland: Wahrnehmung und Wünsche von Verbrauchern. Eine repräsentative Studie. *Ernährung im Fokus* 2016; 05–06(16): 134–39.
29. Schäußele I, Janssen M: How and why does the attitude-behavior gap differ between product categories of sustainable food? Analysis of organic food purchases based on household panel data. *Front Psychol* 2021; 12: 595636.
30. Sultan P, Tarafder T, Pearson D, Henryks J: Intention-behaviour gap and perceived behavioural control-behaviour gap in theory of planned behaviour: moderating roles of communication, satisfaction and trust in organic food consumption. *Food Qual Prefer* 2020; 81: 103838.