

Wau und Miau statt Sinuston



Das Institut für Audiopädagogik Solingen entwickelte einen frequenzspezifischen adaptiven Geräuschtest, bei dem Tierstimmen zur Bestimmung der Hörschwelle eingesetzt werden. Einer Studie zufolge eignet sich der Test gut als Hörscreeing bei Kindern ab vier Jahren. Zudem sei er weniger aufwendig als audiometrische Standardverfahren und könne somit auch in kinderärztlichen Praxen, Kindergärten oder Schulen durchgeführt werden.

Nolte A et al, 29. Wissenschaftliche Jahrestagung der DGPP, Bonn

Früher Rauchstopp rettet zehn Jahre

Die Folgen lebenslangen Tabakkonsums sind jetzt auch für Frauen dokumentiert: In der britischen Million Women Study wurden 1,2 Mio gesunde Frauen im Mittel vom 55. Lebensjahr an beobachtet. Frauen, die auch drei Jahre nach Studieneintritt noch qualmten, hatten im Vergleich zu den Nichtraucherinnen eine dreifach erhöhte Sterberate. Die Studie zeigte auch: Selbst wer erst mit 50 aufhörte, konnte damit noch zwei Drittel der tabakbedingten Zusatzmortalität vermeiden. Noch effektiver war allerdings ein Rauchstopp vor dem 40. bzw. 30. Lebensjahr mit einer Reduktion um 90% bzw. 97% – wer früh genug aufhört, kann so zehn Jahre Lebenszeit gewinnen.

Pirie K et al, Lancet 2012 (online first)



springermedizin.de auf Twitter

Auch im Herbst heißt es:

„Lauschen“ Sie unserem Zwitschern und werden Sie zum „Follower“!

► twitter.com/springermedizin

Gegen allergischen Schnupfen

Alkalisch oder sauer duschen?

Nasale Beschwerden können durch Nasenspülungen mit isotonischer Kochsalzlösung gelindert werden. Dazu sollte eine gepufferte Lösung mit leicht alkalischem pH-Wert verwendet werden, so das Ergebnis einer Cross-over-Studie.

In der randomisierten Doppelblindstudie wurden drei Kochsalzlösungen zur Nasenspülung verglichen (ungepuffert, pH 6,2–6,4; zwei gepufferte Lösungen, pH 7,2–7,4 sowie 8,2–8,4). 36 Allergiepazienten hatten jede Zubereitung jeweils zehn Tage lang zweimal täglich angewendet; mit jeweils fünftägigen Auswaschphasen.

Im Vergleich zum Ausgangszustand wurde eine signifikante Besserung nur mit der leicht alkalischen Lösung erzielt: Auf einer visuellen Analogskala von 0 (symptomfrei) bis 10 (sehr starke Beschwerden) beurteilten die Patienten ihre

Symptome statt mit 3,2 nun mit 2,8. Niesreiz und Niesanfalle sprachen dagegen nur auf die stärker alkalische Lösung an. Alle anderen untersuchten Parameter wie Durchgängigkeit der Nase, mukoziliäre Clearance und Rhinorrhö blieben bei allen Lösungen unverändert. Auch in Bezug auf die Nebenwirkungen machte der pH-Wert keinen Unterschied; knapp jeder dritte Patient klagte über Brennen in der Nase bzw. Druck oder Schmerz in den Ohren. Die leicht alkalische Lösung wurde insgesamt präferiert.

Die Autoren weisen allerdings auch daraufhin, dass das im Nasensekret enthaltene Lysozym, das der Abwehr von Bakterien dient, in alkalischem Milieu inaktiviert wird. Dies gelte es bei nicht allergisch bedingten Rhinosinuitiden zu bedenken. (bs)

Chusakul S et al, Laryngoscope 2012 (online first)

350.000 Patienten im Test

Frischfleisch schont die Speiseröhre

Wer sich häufig an der Wursttheke bedient, hat ein erhöhtes Risiko für ein Plattenepithelkarzinom in Mundhöhle, Rachen oder Speiseröhre. Frischfleisch ist im Hinblick auf den oberen Verdauungstrakt dagegen weniger gefährlich.

Weder Frischfleisch noch das darin enthaltene Häm-Eisen lassen das Risiko für ein Plattenepithelkarzinom des oberen Verdauungstrakts steigen. Diese Erkenntnisse beruhen auf Daten von knapp 350.000 Patienten, die an der EPIC-Studie teilgenommen hatten. Das höchste Karzinomrisiko hatten hier die größten Wurstkonsumenten. Es war um 40% gegenüber der Gruppe mit dem niedrigstem Konsum erhöht. Bei

rauchenden Wurstessern stieg das Risiko sogar um mehr als das Fünffache.

Synergistische Wirkung in Verdacht

Warum Wurst & Co. häufiger zu den genannten Krebsarten führen sollen als Kotelett oder Steak, bleibt ungeklärt. Verarbeitetes Fleisch enthält die potenziell kreberregenden N-Nitroso-Verbindungen, die bei der Entstehung des Ösophaguskarzinoms eine Rolle zu spielen scheinen. Die Studienautoren um Dr. Annika Steffen hegen außerdem den Verdacht, dass die im Tabakrauch enthaltenen krebserregenden Substanzen synergistisch mit den Nitrosaminen in verarbeitetem Fleisch wirken. (eo)

Steffen A et al, Cancer Epidem Biomar 2012 (online first)