

Antworten

Frage 1 : Was sind AGEs?

- glykierte Stoffwechselprodukte
- Membranproteine
- Zytokine

Frage 2 : Wie entstehen AGEs?

- durch eine enzymatische Reaktion von Proteinen und Zuckern
- durch eine nicht-enzymatische Reaktion von Proteinen und Zuckern
- durch eine nicht-enzymatische Reaktion von Proteinen und Lipiden

Frage 3 : Wodurch kann die AGE-Konzentration im Blut ansteigen?

- durch endogene Bildung
- durch exogene Aufnahme
- durch endogene Bildung und exogene Aufnahme

Frage 4 : Welche Faktoren verstärken die Bildung von AGEs?

- Rauchen und oxidativer Stress
- Sport
- Gedünstete Lebensmittel

Frage 5 : Welche Folgen hat die Bindung von AGEs an den Rezeptor RAGE?

- Induktion antientzündlicher Mediatoren, z.B. IL-10, TGF-beta
- verstärkte ATP-Bildung
- Induktion proentzündlicher Mediatoren, z.B.: TNF-alpha, IL-6

Frage 6 : Welchen Einfluss hat der AGE-Spiegel auf den Rezeptor RAGE?

- niedrige AGE-Spiegel führen zur verstärkten Expression von RAGE
erhöhte AGE-Spiegel führen durch einen positiven feedback-loop zur verstärkten
- Expression von RAGE
- erhöhte AGE-Spiegel reduzieren die Expression von RAGE an der Zelloberfläche

Frage 7 : Welche Effekte haben AGEs?

- Abbau von Fettzellen und Erhöhung des Blutdruckes
- Hemmen den oxidativen Stress und unterdrücken die Inflammation
- stören die Funktion regulierender Enzyme und fördern die Inflammation

Frage 8 : Welche Faktoren beeinflussen den AGE-Gehalt in Nahrungsmitteln?

- Art und Zubereitung der Nahrungsmittel
- Art der Nahrungsmittel
- Zubereitung der Nahrungsmittel

Frage 9 : Welcher Zucker fördert am stärksten die Bildung von AGEs?

- Glukose
- Fruktose
- Traubenzucker

Frage 10 : Welche Zubereitungsart verringert die Bildung von AGEs in Nahrungsmitteln?

- Frittieren oder Grillen
- Dünsten oder Dampfgaren
- Schnelles Erhitzen bei hohen Temperaturen