

## **Von Geschmack zum Teller: Chemosensorische Störungen, Mangelernährung und Frailty – mögliche Ansatzpunkte der Akupunktur**

Dr. Antun Tonko Jakobovic

Mit zunehmendem Alter lassen Geruchs- und Geschmackssinn häufig nach. Diese Veränderungen werden oft unterschätzt, können jedoch direkten Einfluss auf Appetit, Nahrungsaufnahme und Körpergewicht haben. Studien zeigen, dass ein eingeschränkter Geruchssinn mit einem erhöhten Risiko für Frailty (Gebrechlichkeit) verbunden ist.

Erste kontrollierte Studien weisen darauf hin, dass Akupunktur die Geruchs- und Geschmacksfunktion bei bestimmten Formen chemosensorischer Störungen verbessern kann. Der Fokus der bisherigen Studien lag auf Testverfahren zur Messung der Sinnesleistung. Auswirkungen auf Ernährungsstatus oder Frailty wurden bisher nicht systematisch untersucht. Das Poster gibt einen Überblick über die aktuelle Evidenz und diskutiert, ob chemosensorische Störungen im Alter einen bislang wenig beachteten Ansatzpunkt für integrative Therapieansätze darstellen könnten. Grundlage ist eine strukturierte Literaturrecherche in internationalen medizinischen Datenbanken zu chemosensorischen Störungen im Alter, deren Zusammenhang mit Ernährungsstatus und Frailty sowie zu kontrollierten Studien zur Akupunktur bei Riech- und Geschmacksstörungen. Berücksichtigt wurden systematische Reviews sowie randomisierte und kontrollierte Studien.

Die Auseinandersetzung mit diesem Themenfeld könnte neue Perspektiven für eine integrative und altersgerechte Versorgung im Kontext chemosensorischer Störungen eröffnen.