

# Update PRODI® 7

Leistungsbeschreibung



## Erweiterte Programmfunktionen

- ✓ neue intuitive grafische Benutzeroberfläche
- ✓ Auswahl von Themes
- ✓ komplett überarbeitete Hilfedatei (online und lokal)
- ✓ Anpassung der Patientenverwaltung an die Bezeichnungen des G-NCP

## Bundeslebensmittelschlüssels 3.02

- ✓ Aktualisierung des Bundeslebensmittelschlüssels 3.02 (BLS 3.02) anhand der Diskrepanzliste von Mai 2020

## Neue und aktualisierte Produktdaten

- ✓ Aktualisierte und erweiterte Produktdatensammlung aus der Lebensmittelindustrie

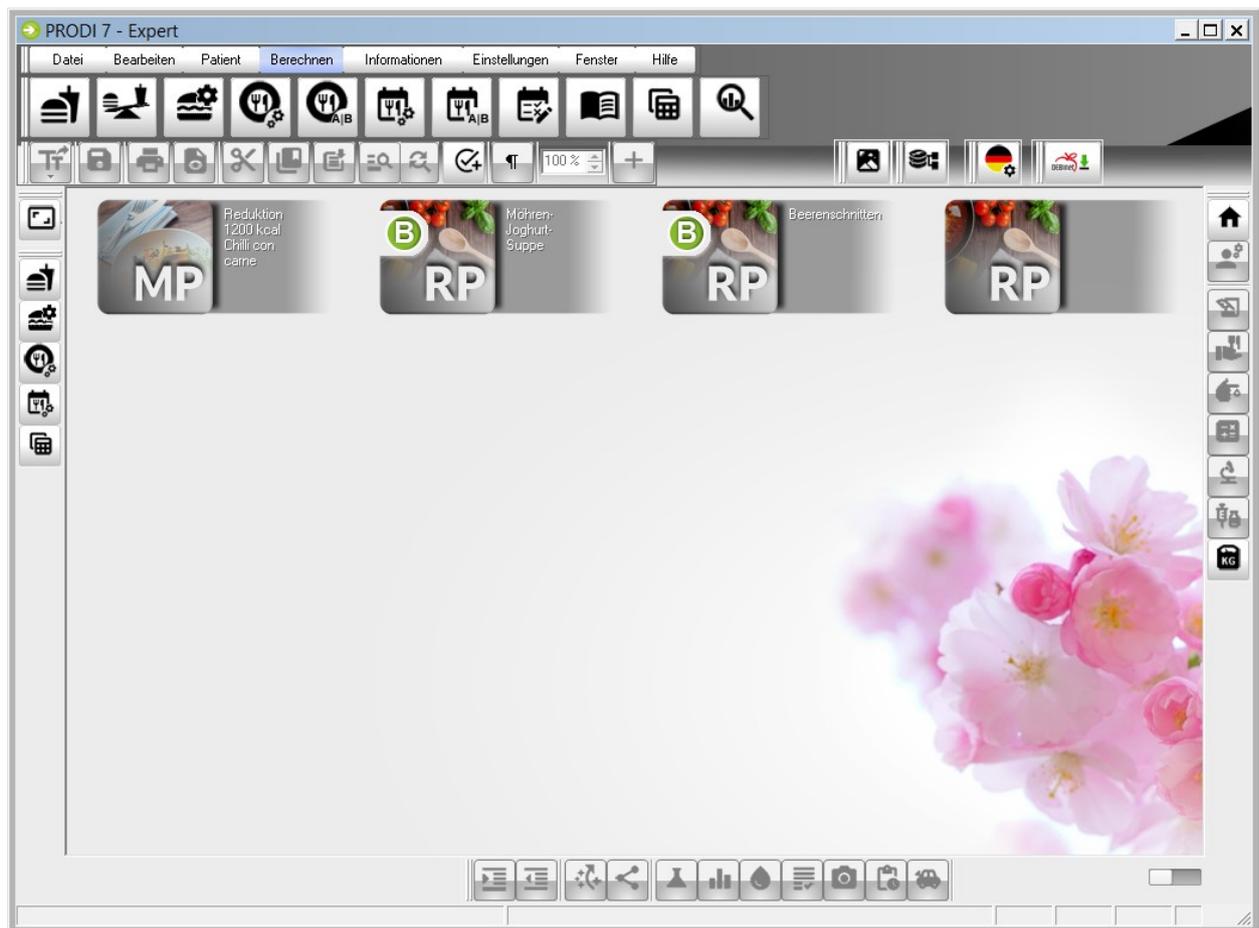
# Erweiterte Programmfunktionen

In PRODI® 7 wurden u.a. folgende Neuerungen und Funktionsoptimierungen vorgenommen:

## 1. Neue intuitive grafische Benutzeroberfläche

Die Oberfläche von PRODI® wurde in diesem Update auf vielfachen Wunsch vollständig überarbeitet und an die aktuelle Struktur von Windows angepasst.

Die erste Ebene wird dabei weiterhin als Menü angezeigt. Sobald man einen Menüpunkt anklickt, erscheint in der zweiten und allen weiteren Ebenen Buttons mit aussagekräftigen Symbolen.



Dadurch wirkt das Layout moderner und die Arbeit mit PRODI® wird noch intuitiver.

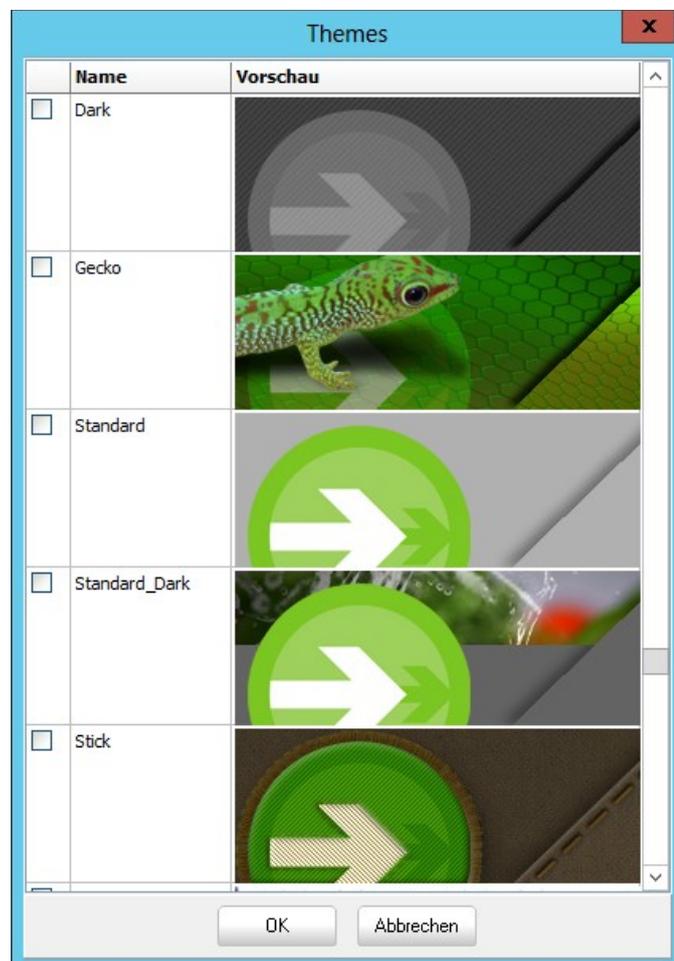
Neben der Menüstruktur hat sich auch das Layout der zuletzt geöffneten Pläne geändert. Die sogenannten „Kacheln“ auf der Hintergrundfläche von PRODI® wurden ebenfalls neu designt.



Neben dem Titel des entsprechenden Plans wird bei Rezepten jetzt auch der PRODI®-Score integriert angezeigt.

## 2. Auswahl von Themes

Über diese Funktion haben Sie die Möglichkeit aus zur Zeit xxx Themes ihr bevorzugtes auszuwählen. Sie können somit das Aussehen der Buttons der Seitenleisten und den Hintergrunds auf einmal ändern und in ein einheitliches Layout bringen.



Folgende Themes stehen zur Zeit zur Verfügung:

- Asia
- Bokeh
- Color
- Dark
- Gecko
- Standard
- Stick
- White

Diese Auswahl wird forlaufend aktualisiert und erweitert. Es koht sich ab und zu auf unserer Internetseite vorbei zu schauen und sich über aktuelle Änderungen zu informieren.



*Bsp: Hintergrund des Asia-Themes*

### 3. komplett überarbeitete Hilfedatei (online und lokal)

Die kontext-sensitive Hilfe in PRODI® wurde ebenfalls neu erstellt und erweitert. Standardmäßig greift PRODI® ab dieser Version auf eine Online-Hilfe zu. Diese kann wie gewohnt über die Taste „F1“ aufgerufen werden. Durch die Umstellung auf eine onlinebasierte Hilfe ist eine fortlaufende Aktualisierung und Konkretisierung bei Fragen und Anmerkungen der Nutzer möglich.



#### Inhaltsübersicht zur PRODI® 7 - Hilfe



Herzlich Willkommen bei der Onlinehilfe zu PRODI® 7. Hier finden Sie alle notwendigen Informationen, um den Umgang mit der Software zu erlernen. Sie erreichen die einzelnen Hilfekapitel entweder aus dem Programm heraus über die Taste "F1" oder Sie klicken sich hier direkt durch die einzelnen Kapitel.

Über die obere Menüleiste können Sie dabei jederzeit wieder auf die Startseite zurückkehren bzw. einfach zwischen den einzelnen Kapiteln wechseln.

- [Menü Datei](#)
- [Menü Bearbeiten](#)
- [Menü Patientenverwaltung](#)
- [Menü Berechnen](#)
- [Menü Informationen](#)
- [Menü Einstellungen](#)
- [Menü Fenster](#)
- [Menü Hilfe](#)

Falls der Zugriff auf bestimmte Inhalte im Internet von Ihrer Institution eingeschränkt bzw. gesperrt ist, können Sie in PRODI® auch bequem auf eine lokale Hilfe umstellen.

### 4. Anpassung der Patientenverwaltung an die Bezeichnungen des G-NCP

Auf Wunsch von Kunden wurden die Bezeichnungen in der Ernährungsberatung von PRODI an das G-NCP angepasst.

Folgende neue Bezeichnungen wurden aufgenommen:

- „(Ernährungs-)Anamnese“ wird zu „Ernährungsassessment“
- „Beratungsziele“ wird zu „Ernährungsdiagnose“
- „Beratungsinhalte“ wird zu „Ernährungsintervention“
- „Beratungsmaterial“ wird zu „Evaluation und Monitoring“

Durch diese Änderung wird die Dokumentation und Abrechnung Ihrer Leistungen in PRODI® für Sie einfacher und konform mit den zur Zeit geltenden Vorgaben.

# Aktualisierung des Bundeslebensmittelschlüssels 3.02

Das Max-Rubner-Institut in Karlsruhe veröffentlicht in regelmäßigen Abständen Diskrepanzlisten des Bundeslebensmittelschlüssels 3.02.

In PRODI® wurden jetzt folgende Änderungen aufgenommen, die aus unserer Sicht wichtig sind:

1. Das BLS-Lebensmittel „Laugenbrezel (mit Salz)“ weist mit 1534 mg/100 g weniger Kochsalz auf, als das Lebensmittel „Laugenbrezel (sichtbares Salz entfernt)“ mit 1982 mg/100 g. Der korrekte Salzgehalt der Laugenbrezel mit Salz beträgt 2966 mg/100 g und wurde entsprechend geändert.

2. Das Lebensmittel „Polenta roh“ wurde in „Polenta (Maisgrieß mit Wasser, Fett und Salz)“ umbenannt.

3. Im Kohlenhydratgehalt vom Lebensmittel „Brombeere roh“ wurden die Zuckeralkohole mit 4760 mg/100 g nicht miteinberechnet. Der Kohlenhydratgehalt von „Brombeere roh“ beträgt inklusive der Zuckeralkohole somit 11000 mg pro 100 g.

3. Der Gehalt an organischen Säuren der milchsauen Gurken wurde erhöht. Davon betroffen sind „Gurke milchsauer“, „Gurke süß-sauer milchsauer“, „Salz-Dill-Gurke milchsauer“ sowie „Salz-Dill-Gurke milchsauer gegart“.

4. Bei folgenden aufgeführten Lebensmitteln wurden statt der Alpha-Tocopheroläquivalente die Summe der Tocopherole eingetragen. Die Werte wurden jetzt korrigiert:

- Walnuss roh
- Cashewnuss roh
- Leinsamen ro
- Paranuss roh
- Sojadrink flüssig
- Tofu fest
- Kakaopulver schwach entölt

5. In BLS wurde bei „Glasnudeln roh“ der Kohlenhydratgehalt von rund 80g/100 g auch bei Gesamtzucker hinterlegt. Dieser wurde auf 0g/100g korrigiert.

6. Die Vitamin D-Gehalte von „Leinsamen“ und „Leinsamen roh“ wurden auf 0 g/100 g geändert.

7. Der Vitamin D-Gehalt von „Champignon roh“ war mit 1,91 µg/100 g um den Faktor 10 zu hoch angegeben. Der Wert war vermutlich bezogen auf das Trockengewicht statt auf das Frischgewicht und wurde auf 0,19 µg/100 g korrigiert

8. Der Cholesterolgehalt von „Magermilchpulver“ war mit 3 mg/100 g izu niedrig ausgewiesen. Daher wurde der Cholesterolgehalt des Magermilchpulvers auf 21,5 mg/100 g korrigiert.

9. Das Lebensmittel „Kalb Fleisch Knochen roh“ wurde in „Kalb Fleisch vom Knochen roh“ umbenannt.

## Neu und aktualisierte Produktdaten

Im Kontakt mit PRODI®-Anwendern wird immer wieder der Einsatz von Lebensmitteln, die nicht in den Standard-Datenquellen enthalten sind, thematisiert. Viele Anwender nutzen hier die NutriBase® Produktdatensammlung, die ein Teil der PRODI®-Datenbank geworden ist.

### Produktdatensammlung Januar 2022

Mit der Update-Lieferung PRODI® 7 erhalten Sie die Nährwertdaten von **über 24.000 Lebensmitteln**. Die Produkte sind nach Anwendungsbereichen geordnet und können in die PRODI® 7-Datenbank NutriBase® eingelesen werden.

Folgende Module sind zur Zeit verfügbar (Stand Januar 2022):

Modul	Bereich (Schwerpunkt)	Hersteller / Marken	Anzahl
1	allgemeiner Verzehr I	3 Glocken, Adelholzener, Alb-Gold, Apetito, Asal, Bärenmarke, Bahlsen, Barteroder, Bayernland, Bernbacher, Beyond Meat, Birkel, Bitburger, Bonduelle, Böklunder, Brüggen, Burgi's, Capri Sonne, Chio Chips, Danone, Dickmanns, Dr. Balke, Dr. Johanna Budwig, Dr. Oetker, Fischer-Brot, funny-frisch, Fürst Bismarck, Galbani, Gerolsteiner, Griesson-De Beukelaer, Gropper, Harry-Brot, Homann, Hügli, Kellogg's, Kikkoman, Kölln, Korfu Foods GmbH, KuchenMeister, Kühne, Lubs GmbH, Mars, Meggle, Milram, Mineralbrunnen Teinach AG, Mövenpick, Müller-Brot, natreen, Nordsee, ORYZA, Peterstaler, Président, Pringels, reis-fit, Rügenfisch, Rügenwalder Mühle, Salakis, Salomon Foodworld, Schöller, SimplyV, Stainzer, Stollwerck, SUGRA, Trumpf, Uncle Bens, Ültje, Vittel, Wagner, Wasa, Wiesenhof	6.966 LM
2	allgemeiner Verzehr II	Abba, Abbelen, Agrarfrost, Alba-Öl, Andechser, Aoste, Aurora, Bali-Reis, Bauer, Becks, Bionade, BO Berlin Organics, bofrost, Bruno Fischer, Burger King, Coca-Cola, Davert, Ehrmann, Erasco, Erbacher, Feodora, Fisherman's Friend, Gefro, Glyngøre, granoVita, Gruyters, Gutfried, Hanna Feinkost, Hawesta, Häagen-Dazs, Hochland, Iglo, Kamps, Kentucky Fried Chicken, Kraft, Krüger, Larsen, Lindt, McCain, McDonalds, Milka, Miracoli, Müllermilch, Ölz, Patros, Philadelphia, Pickerd, Resama, Teekanne, THOMY, Ton Puts, Velveta, Vitaflo, Vossko, Weihenstephan, Wolf-Snack, Zimbo	3.779 LM
3	allgemeiner Verzehr III	Arla, Alpenhain, Bamboo Garden, Bebo, becel, Bel, Berief, bio-familia, Biozoon, Brandt, Breisgaumilch, Bröckelmann, BUKO, Bürger, Coppenrath u. Wiese, COSTA, Diebels, Domspitzmilch, Du darfst, Eisbär, Emmi, Exquisa, Fachinger, Ferrero, Frankonia, Frico, FrieslandCampina, frischli, Frosta, Fuego, Golden Toast, Grünländer, Hachez, Haribo, HEINZ, Hengstenberg, Herta, INKO, Jever, Kattus/Lacroix, Kerrygold, Liptonice, Lysell, Maggi, MAYKA, Meica, Müllers Mühle, Multipower, Nadler, Nannerl, Nestlé, Odenwald, Orthomol, Palatinit, Pasta Nuova, PowerBar, Reinert, Ritter Sport, Schwartz, Sonnen Bassermann, Storck, Tivall, TRi TOP, Union, Verband Deutscher Putenerzeuger, Valensina, Volvic, Weideglück, Wrigley's, Yakult, Zott	4.463 LM
4	Reformprodukte und Naturkost	3 Pauly, Almased, Alnatura, Bioforce, Brecht, DeRit Naturfeinkost, Dr. Grandel, EDEN, Evers Naturkost, Flügge, Grüner Hof, Haus Rabenhorst, Merck, Natura, Optimil, Pema, Protina, Pural Naturkost, quickvital, Quorn, rinatura, Schneekoppe, Schnitzer, Tartex, Töpfer, Vitam, Vitaquell, Werz	3.776 LM

Modul	Bereich (Schwerpunkt)	Hersteller / Marken	Anzahl
5	Diabetes	Assugrin, Canderel, CREMILK, Zentis	72 LM
6	gluten-, laktosefrei, eiweißarm, Niere	Alnavit, Alpro, APR Applied Pharma, Bezgluten, Cambrooke Therapeutics, comidaMed, Dr. Schär, Frusano, Gutena, Hammermühle, Hanneforth, iSano, Leha, Loprofin, metaX, Minderleinsmühle, Nephropom, Nutricia metabolics, OATLY, Omira, Panista, Poensgen, Provamel, Rodacher Fruchtsäfte, Topas Tofu, Wheaty	1.639 LM
7	Säuglings- und Kleinkindnahrungen	Alete, Alnatura, Bebivita, Babylove, Hipp, Holle, Humana, Milupa, Sunval, Töpfer	1.497 LM
8	Enterale Ernährung	Abbott, ALLIN, B. Braun, Fresenius, Humana, Mead Johnson, Nestlé Clinical Nutrition, Novartis Nutrition, Pfrimmer Nutricia, TAVARLIN, vitasyn medical	399 LM
9	GV-Produkte	Hela Gewürzwerke, Engelfrost, Knorr, Langnese, majala, Mazola, Meggle, Mondamin, Pfanni, Primerba, Vogeley, Zamek	1.413 LM

Bei der Installation lassen sich die Daten direkt einlesen. Sie stehen Ihnen anschließend wie gewohnt bei der Erstellung von Rezepten, Menüplänen oder Ernährungsprotokollen zur Verfügung und können wie die Lebensmittel aus den Standard-Datenquellen für die Berechnungen verwendet werden.

Der Datenumfang bei den Firmenprodukten ist sehr unterschiedlich. Für die Lebensmittel zum allgemeinen Verzehr liegen in der Regel lediglich die "Big Ten" (Kilokalorien/Kilojoule, Ballaststoffe Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Gesamtzucker, Kochsalz, Natrium, ges. Fettsäuren) vor, während bei den diätetischen Produkten, den meisten Säuglings- und Kleinkindernahrungen sowie bei Produkten zur enteralen Ernährung häufig weitere Analysedaten zum Fettsäuremuster, zu Vitaminen, Mineralstoffen und einzelnen Aminosäuren zur Verfügung stehen.

Ein "leeres" Inhaltsstofffeld sagt aus, dass zu diesem Inhaltsstoff keine Analyse vorliegt. Nur der Wert "0" sagt aus, dass ein bestimmter Inhaltsstoff (z.B. Lactose) in einem Produkt nicht enthalten ist.

Alle Daten beruhen auf den Angaben der Hersteller.