

Programm Symposium Funktionelle Lebensmittel

Donnerstag, den 28. Juni 2007		
Uhr	Thema (Stichworte)	Referent/-in
09.00-09.20	Begrüßung	
09.20-10.00	Funktionelle Lebensmittel – Nur großes Potential oder reale Möglichkeit?	Prof. Dr. M. Bockisch, Jesteburg
10.00-10.40	Einkaufsverhalten und Verbrauchereinstellungen zu funktionellen Lebensmitteln	R. Mertes, Gesellschaft für Konsumforschung, Nürnberg
10.40- 11.00	Kaffeepause	
11.00-11.40	Die neue Claims-Verordnung – Inhalte, Praxisrelevanz und offene Fragen	RA P. Loosen, Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Bonn
11.40-12.20	Health claims und Nährwertprofile	Prof. Dr. R. Großklaus, Bundesinstitut für Risikobewertung, Berlin
12.20-13.00	Bedeutung von Ballaststoffen als Functional Food	Prof. Dr. H.-J. Zunft, Deutsches Institut für Ernährung / Universität Potsdam
13.00-14.00	Mittagspause	
14.00-14.40	Lifestyle – Lebensqualität und Gewichtsabnahme nach Leitlinien	Prof. Dr. H. Liebermeister, Neunkirchen Saar
14.40-15.20	Wie geht der Organismus mit gesundheitsfördernden Flavonoiden aus der Nahrung um?	Prof. Dr. S. Wolfram, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
15.20-16.30	Postersession und Kaffeepause	
16.30-17.10	Identifizierung bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe in erhitzten Lebensmitteln	PD Dr. Veronika Somoza, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, München
17.10-17.50	Bedeutung von Fett und Fettsäuren in der Ernährung	Prof. Dr. K. Eder, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg
Ab 19.00	Abendessen	

Programm Symposium Funktionelle Lebensmittel

Freitag, den 29. Juni 2007		
9.00-9.40	Personalisierte Ernährung – Facts und Fictions	Prof. Dr. F. Döring, Christian-Albrechts Universität zu Kiel
9.40-10.20	Perspektiven der personalisierten Ernährung für die Lebensmittelindustrie	Dr. D. Rein, Metanomics Health GmbH, Berlin
10.20-10.40	Kaffeepause	
10.40-11.20	Verkapselungsstrategien für funktionelle Lebensmittel	Dr. G. Reinders, Symrise GmbH & Co. KG, Holzminden
11.20-12.00	Mikroverkapselung zur Anreicherung von Lebensmitteln mit omega-3-Fettsäuren	Dr. S. Drusch, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
12.00-13.00	Mittagspause	
13.00-13.40	Funktionale Pflanzenextrakte für Getränke	Dr. Simone Peschke, Wild Flavors Berlin GmbH & Co. KG, Berlin
13.40-14.20	Calciumanreicherung – Chancen und Herausforderungen	Dr. G. Gerstner, Jungbunzlauer Ladenburg AG, Ladenburg
14.20-14.40	Kaffeepause	
14.40-15.20	Nutriose – ein löslicher Ballaststoff mit hohem ernährungsphysiologischem und technologischem Nutzen	H. Schelle, Roquette GmbH, Frankfurt
15.20-16.00	Konzeption von Fleischprodukten als funktionelle Lebensmittel	Prof. Dr. H.J. Buckenhüskes, DLG e.V., Frankfurt