ANMELDUNG

Teilnahmegebühr
- Frühbucher (bis 31.10.2014) € 150,–
- Spätbucher (ab 01.11.2014) € 200,–

Im Seminarpreis enthalten sind die Seminarunterlagen sowie das Catering. Wir bitten Sie um Überweisung der Teilnahmegebühr nach Eingang der Rechnung.

Anmeldung
Das Anmeldeformular finden Sie auf www.KErn.bayern.de zum Download. Schicken Sie dieses bitte ausgefüllt per Fax an: +49 8161 71 2793.
Die Anmeldungen werden in Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit Erhalt der Bestätigung ist Ihre Anmeldung verbindlich.
Eine **Anfahrtsbeschreibung** sowie **Hotels in** Bayreuth und Umgebung finden Sie auf www.KErn.bayern.de.

Anmeldeschluss 06. November 2014
Für Anmeldungen, die nicht bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, wird eine Bearbeitungsgebühr von € 100 berechnet. Für Anmeldungen, die nicht bis fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn storniert werden, muss die gesamte Gebühr berechnet werden.

Veranstaltungsort
Universität Bayreuth
Universitätsstraße 30
95447 Bayreuth
Gebäude NW III, Raum H36

Veranstalter
Kompetenzzentrum für Ernährung
Universität Bayreuth
Max Rubner-Institut
Bayern Innovativ

Organisation und Kontakt
Dr. Malte Rubach
Telefon: +49 8161 71 2783
E-Mail: Malte.Rubach@KErn.bayern.de

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Zertifikatsinhabern der DGE, des VDD und des VDOE mit 6 Punkten berücksichtigt. Für die QUETHEB-Registrierung wird die Veranstaltung mit 1 Punkt im Modul F anerkannt.

FOOD DACH · MRI Max Rubner-Institut · Bayern Innovativ

Über KErn
Das 2011 geschaffene Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten hat die Aufgabe, den Austausch zwischen Forschung, Ernährungswirtschaft/Produktion und Ernährungsbildung zu forcieren.
KErn besteht aus den drei Bereichen Wissenschaft, Wissenstransfer und Wirtschaft und ist an den beiden Standorten Kulmbach und Freising angesiedelt.

Kontakt
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
- Am Gereuth 4, 85354 Freising
- Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

E-Mail: poststelle@KErn.bayern.de
Internet: www.KErn.bayern.de

Anmeldung: www.KErn.bayern.de

UNIVERSITÄT BAYREUTH · KErn Kompetenzzentrum für Ernährung

13. November 2014

NAHRUNGSMITTEL-UNVERTRÄGLICHKEITEN

Wenn Essen zur Herausforderung wird

»Genießen, trotz Nahrungsmittel-unverträglichkeit?«

Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind in aller Munde. Immer mehr Menschen mit Magen-Darm-Beschwerden glauben an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit zu leiden. Bei Umfragen geben fast 30 Prozent der Befragten an, davon betroffen zu sein, wobei am häufigsten die Laktoseintoleranz und die Gluten-Unverträglichkeit genannt werden.
Auf Grund ganz ähnlicher Symptome werden Unverträglichkeiten nicht selten mit einer Allergie verwechselt und das vermeintliche »Corpus Delicti« vollständig gemieden. Auch die Nahrungsmittelindustrie hat den wachsenden Bedarf bereits erkannt und trägt ihm mit einem breiten Sortiment an laktose- und glutenfreien Produkten Rechnung. Doch wie häufig sind Nahrungsmittelunverträglichkeiten wirklich?
Stimmt vielleicht der Eindruck, dass Nahrungsmittelunverträglichkeiten heute als »schick« empfunden und in der Öffentlichkeit deshalb eher als »Lifestyle-Erkrankungen« wahrgenommen werden? Oder nehmen Unverträglichkeiten tatsächlich explosionsartig zu?
Diese und andere drängende Fragen zum Thema sollen im Rahmen eines hochkarätig besetzten Fachseminars mit Referenten aus Ernährungswissenschaft, Medizin und Ernährungswirtschaft näher beleuchtet werden. Die interdisziplinäre Veranstaltung vermittelt aktuelles Wissen rund um das Thema, räumt Mythen aus und diskutiert Herausforderungen bezüglich Kosten und Kennzeichnung innovativer Produkte.

In Form von Impulsvorträgen, die auch ausreichend Gelegenheit zu Diskussionen bieten, werden nachfolgende Themen näher beleuchtet:
- Nahrungsmittelunverträglichkeiten im aktuellen Kontext
- Spezielle Nahrungsmittelunverträglichkeiten im Fokus
- Diätetische Produkte in der Lebensmittelindustrie: Markt oder Muss?
- Finanzielle Implikationen und Kennzeichnung

Wir freuen uns sehr, Sie an unserem Veranstaltungsort in der Universität Bayreuth begrüßen zu dürfen!

Prof. Dr. Stephan Clemens, Universität Bayreuth
Dr. Hanna Schösler, Universität Bayreuth
Dr. Malte Rubach, Kompetenzzentrum für Ernährung
Christine Röger, Kompetenzzentrum für Ernährung
Max Rubner-Institut
Bayern Innovativ

Dr. Christoph Thöringer
Nach verschiedenen Stationen in Graz, Zürich und unter anderem als Assistenzarzt am Max-Plank-Institut für Psychiatrie in München ist Dr. Thöringer seit Januar 2012 Leiter der Arbeitsgruppe Neuropsychogastroenterologie an der II. Medizinischen Klinik und Poliklinik am Klinikum rechts der Isar.

Dr. Imke Reese
Dr. Reese ist freiberuflich als Ernährungsberaterin und -therapeutin mit dem Schwerpunkt Allergologie tätig. Neben der Patientenarbeit hält sie Vorträge, organisiert Weiterbildungen und arbeitet in der AG Nahrungsmittelallergie der DGKAI mit. Sie ist Mitgründerin des AK Diätetik in der Allergologie.

Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer
Professor Lindhauer ist Leiter des Institutes für Sicherheit und Qualität von Getreide am Standort Detmold, dass seit dem 01.01.2008 zum Max Rubner-Institut gehört. Seine Arbeitsschwerpunkte liegen auf der Bewertung der Qualität pflanzlicher Rohstoffe, sowie der verwendungsfertigen Produkte.

Dr. Maria Pfeuffer
Dr. Pfeuffer ist wissenschaftliche Mitarbeiterin des Instituts für Physiologie und Biochemie der Ernährung am Max Rubner-Institut in Karlsruhe. Nach Stationen an der University of California San Diego und Sydney sind ihre Forschungsschwerpunkte insbesondere Ernährung und Fettstoffwechsel.

PROGRAMM

ab 9.00 Uhr	Registrierung
9.30 – 9.55	**Einführung**
9.30 – 9.40	**Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften an der Universität Bayreuth** Prof. Dr. Stefan Leible Präsident der Universität Bayreuth
9.40 – 9.45	**Begrüßung** Dr. Wolfram Schaecke Leiter KErn
9.45 – 9.55	**Grußwort der Stadt Bayreuth**
9.55 – 10.55	**Nahrungsmittelunverträglichkeiten im aktuellen Kontext** Moderation: Dr. Malte Rubach
9.55 – 10.15	**Nahrungsmittelunverträglichkeiten – ein Volksleiden?** Dr. Christoph Thöringer Technische Universität München – Klinikum rechts der Isar
10.15 – 10.35	**Ernährungstherapie bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten – eine Herausforderung!** Dr. Imke Reese Ernährungsberaterin und -therapeutin
10.35 – 10.55	Podiumsdiskussion
10.55 – 11.15	Kaffeepause
11.15 – 12.15	**Spezielle Nahrungsmittelunverträglichkeiten im Fokus** Moderation: Prof. Dr. Stephan Clemens
11.15 – 11.35	**Glutensensitivität und Zöliakie** Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer Max Rubner-Institut
11.35 – 11.55	**Laktoseintoleranz – ein Pro und Contra für Milch** Dr. Maria Pfeuffer Max Rubner-Institut
11.55 – 12.15	Podiumsdiskussion
12.15 – 13.45	Mittagspause
13.45 – 14.45	**Diätetische Produkte in der Lebensmittelindustrie: Markt oder Muss?** Moderation: Dr. Hanna Schösler
13.45 – 14.05	**Sind Brote für besondere Ernährungsformen nötig und wenn ja möglich?** Franz H. Leupoldt PEMA Vollkorn-Spezialitäten Heinrich Leupoldt KG
14.05 – 14.25	**Glutenfreie Back-Premixe – Möglichkeiten zur Herstellung glutenfreier Backwaren und technische Herausforderungen** Dr. Thomas Kunte IREKS GmbH
14.25 –14.45	Podiumsdiskussion
14.45 – 15.05	Kaffeepause
15.05 – 16.05	**Finanzielle Implikationen und Kennzeichnung** Moderation: Dr. Tobias Schwarzmüller
15.05 – 15.25	**Gesundheitsökonomische Aspekte von Nahrungsmittelunverträglichkeiten** Elisabeth Schorling Institut für Medizinmanagement und Gesundheitswissenschaften Universität Bayreuth
15.25 – 15.45	**Lebensmittelallergene – Aspekte zur Deklarationspflicht** Dr. Klaus Richter Bundesinstitut für Risikobewertung
15.45 – 16.05	Podiumsdiskussion
16.05 – 16.10	Resümee und Verabschiedung
	Ende der Veranstaltung

Franz H. Leupoldt
Franz H. Leupoldt leitet zusammen mit seiner Ehefrau die PEMA Vollkorn-Spezialitäten und die Leupoldt Lebkuchenmanufaktur in dritter Generation. Sein Hauptaugenmerk liegt auf absoluter Naturreinheit verbunden mit schonenden Produktionsverfahren, um das Höchstmögliche der wertvollen Wirkstoffe des vollen Roggenkorns zu erhalten.

Dr. Thomas Kunte
Dr. Kunte ist angestellt bei der IREKS GmbH und seit 2004 hat er die Abteilungsleitung im Bereich Produktentwicklung inne sowie die stellvertretende Leitung der Forschung und Entwicklung seit 2010. Sein Schwerpunkt ist die Verbesserung glutenfreier Backwaren.

Elisabeth Schorling
Elisabeth Schorling ist Ökotrophologin und hält einen Master in Public Health Nutrition. Seit Februar 2014 arbeitet sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Medizinmanagement und Gesundheitswissenschaften der Universität Bayreuth.

Dr. Klaus Richter
Dr. Richter ist Humanmediziner und seit 2001 im Bundesinstitut für Risikobewertung tätig. Die Schwerpunkte seiner Arbeit in der Abteilung Lebensmittelsicherheit liegen in der Risikobewertung von Lebensmittelinhaltsstoffen, einschließlich der Betrachtung von Ernährungsrisiken und der Bewertung von Allergenen in Lebensmitteln.