

Bitte benutzen Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular oder melden Sie sich über die Homepage [www.foodtech.uni-kiel.de](http://www.foodtech.uni-kiel.de) an.

Anmeldeschluss 1. Mai 2015

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis zum 5.5.2015 fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an. Danach ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Hiermit melde ich mich verbindlich an:

- Symposium Food · Nutrition · Health
- Abendessen am 12.5.15 (Kosten 55 €)

Titel, Name

Firma/Institution

Funktion/Abteilung

Straße/Postfach

Land, PLZ, Ort

Telefon, Telefax

E-Mail

- DGF-Mitglied  DGE-Mitglied
- Studentin/Student

Datum/Unterschrift

#### Tagungsadresse

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel  
CAP3 – Hörsaal 1  
Christian-Albrechts-Platz 3  
24118 Kiel

#### Programmkommission

Prof. Dr. Susanne Alban  
Prof. Dr. Helmut F. Erbersdobler  
Prof. Dr. Peter Chr. Lorenzen  
Prof. Dr. Gerald Rimbach  
Prof. Dr. Karin Schwarz

#### Tagungsgebühren:

DGF- und DGE-Mitglieder	150,00 €
Nichtmitglieder	170,00 €
Vortragende sowie Posterautoren	70,00 €
Studierende	25,00 €

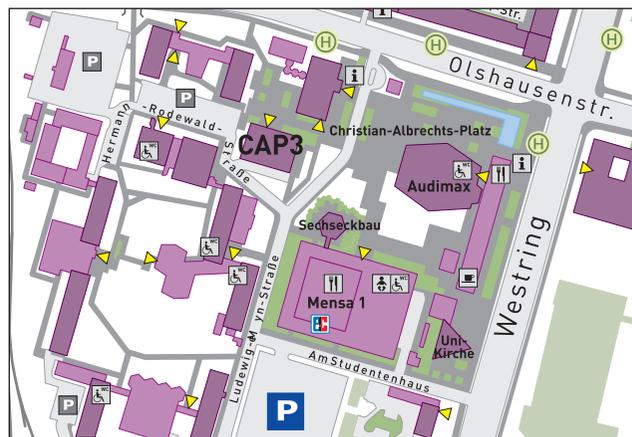
#### Die Tagungsgebühren enthalten:

Besuch der Foyerausstellung, Tagungsunterlagen,  
Vorträge, Pausenkaffee, Mittagessen.

Abendessen (optional): zzgl. 55,00 €

#### Kontakt und Anmeldung

Institut für Lebensmitteltechnologie  
Frau Altemark  
Telefon: ++49(0)431/880-5365  
Telefax: ++49(0)431/880-5544  
E-Mail: [symposium@foodtech.uni-kiel.de](mailto:symposium@foodtech.uni-kiel.de)



# Food · Nutrition · Health

Biofunktionalität Prävention  
Technologische Eigenschaften



12.–13. Mai 2015

CAP3 – Hörsaal 1

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Titelbild: fotolia.de, S. 2 und 3: istockphoto.de

## Dienstag, 12. Mai 2015

**9.30 Uhr Begrüßung:**

Prof. Dr. Karin Schwarz, Christian-Albrechts-Universität Kiel

Diskussionsleitung Prof. Dr. Helmut F. Erbersdobler, CAU

**9.45 Uhr Aromastoffe – mehr als nur Geruch und Geschmack**

Prof. Dr. Veronika Somoza, Universität Wien

**10.30 Uhr „Give peas a chance“: Funktionelle Lebensmittel aus heimischen Körnerleguminosen**

Prof. Dr. Sascha Rohn, Universität Hamburg

**11.15 Uhr Poster-Session und Kurzpräsentationen  
KAFFEEPAUSE**

Diskussionsleitung Jun. Prof. Dr. Anja Steffen-Heins, CAU

**12.00 Uhr Einfluss eines Grünteeextraktes auf Lebensspanne, Stressantwort und Energiestoffwechsel bei Drosophila melanogaster**

Jun. Prof. Dr. Anika Wagner, Christian-Albrechts-Universität Kiel

**12.30 Uhr Beta-Lactoglobulin als Transporter für bioaktive Verbindungen aus Knoblauch**

Sandra Wilde, Christian-Albrechts-Universität Kiel

**13.00 Uhr MITTAGSPAUSE**

Diskussionsleitung Dorothee Kregel, KIN

**14.00 Uhr Peanut oleosins in focus: oil bodies between biotechnological advantages and allergenic hazard**

Christian Schwager, Forschungszentrum Borstel

**14.30 Uhr Thermal stability of bovine immunoglobulins for human health issues**

Hans-Jürgen Heidebrecht, Technische Universität München

**15.00 Uhr KAFFEEPAUSE**

Diskussionsleitung Prof. Dr. Peter Chr. Lorenzen, MRI

**15.30 Uhr Peptide Profiling von Kefir zur Identifizierung bioaktiver Komponenten**

Jennifer Ebner, Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg

**16.00 Uhr Anreicherung von Milcholigosacchariden aus Kuhmilch mit Hilfe der Nanofiltration**

Karina Altmann, Max Rubner-Institut, Kiel

**16.30 Uhr Molecule of the millennium: Taurine – component of functional food & nutraceuticals**

Dr. Ramesh Gupta, SASRD Nagaland University, India

**19.00 Uhr ABENDESSEN**

Restaurant „Schöne Aussichten“ (gesonderte Anmeldung)



## Mittwoch, 13. Mai 2015

Diskussionsleitung Prof. Dr. Susanne Alban, CAU

**9.00 Uhr Die Health-Claims-Verordnung in der Praxis**

RA Andreas Meisterernst, Meisterernst Rechtsanwälte PartG mbB, München

**9.40 Uhr Etablierung einer Interventionsplattform für Ernährungs- und Lebensmittelinterventionsstudien an der Universität Kiel**

Prof. Dr. Matthias Laudes, UK-SH, Kiel

**10.20 Uhr Individuelle Präferenzen für funktionelle Lebensmittel: Die Bedeutung von sozialen Netzwerken und persönlichen Charakteristika**

Birgit Fleischhauer, Christian-Albrechts-Universität Kiel

**10.50 Uhr Poster-Session und Kurzpräsentationen  
KAFFEEPAUSE**

Diskussionsleitung Prof. Dr. Frank Döring, CAU

**11.30 Uhr Molekulare Grundlagen von IgE-vermittelten Nahrungsmittelallergien und ihre Bedeutung für die Allergenanalytik**

Prof. Dr. Uta Jappe, Forschungszentrum Borstel

**12.00 Uhr Werden hyperoxisch belastete Lymphozyten durch Vitamin C geschützt?**

Prof. Dr. Andreas Koch, UK-SH, Kiel

**12.30 Uhr MITTAGSPAUSE**

Diskussionsleitung Dr. Rebecca Holfeld, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

**13.30 Uhr Bitter oder süß? Wie beeinflussen die Gene die Geschmackswahrnehmung?**

Dr. Karolin Höhl, Dr. Rainer Wild-Stiftung, Heidelberg

**14.00 Uhr Kariesschutz durch Kräutertee? Antibakterielle Wirkung von Cistus incanus und Thymus vulgaris gegen Streptococcus mutans durch in vitro und in situ Tests belegt**

Gesche Wittpahl, Technische Universität Dresden

**14.30 Uhr KAFFEEPAUSE**

Diskussionsleitung Prof. Dr. Andreas Koch, CAU

**15.00 Uhr Inter-individual trans-resveratrol metabolism by the gut microbiota**

Prof. Dr. Charles Franz, Max Rubner-Institut, Kiel

**15.30 Uhr Metabolomische Studien in der Gesundheitsforschung**

Dr. Tobias Demetrowitsch, Christian-Albrechts-Universität Kiel

**16.00 Uhr ENDE DER VERANSTALTUNG**

# CAP3 – Hörsaal 1