



DLG-Forum kompakt:

Reduktion von Zucker, Fett und Salz

Bundesregierung, Handel und Verbraucherorganisationen versprechen sich durch die Reduktion von Zucker, Fett und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln eine positive Auswirkung auf die Gesundheit der Bevölkerung. Ein hoher Konsum von Zucker, Fett und Salz wird für viele Zivilisationskrankheiten wie z. B. Übergewicht, Diabetes und Bluthochdruck verantwortlich gemacht.

Aus diesem Grund werden Maßnahmen in der Ernährungsbildung gefordert, neue Deklarationsvorschriften diskutiert und Hersteller aufgefordert, Verantwortung für die Folgen des Konsums ihrer Produkte wahrzunehmen. Der Lebensmitteleinzelhandel treibt das Thema ebenfalls voran, insbesondere bei Rezepturen seiner Eigenmarken. Bei allen Beteiligten stehen Produkte im Vordergrund, die sich durch hohe Verzehrsmengen auszeichnen. Hier kann eine Reduktion die größtmögliche Wirkung entfalten.

Das DLG-Forum kompakt informiert über Ergebnisse einer dreiteiligen DLG-Studie zum Thema Reduktion und gibt Lebensmittelherstellern durch Anwendungsbeispiele hilfreiche Anregungen für Lösungsansätze.

Termin:

13. November 2018

Veranstaltungsort:

VCC
Vogel Convention Center GmbH
Max-Planck-Str. 7/9
97082 Würzburg

Teilnahmegebühr:

120,- EUR (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)
50,- EUR für DLG-Prüfer und Studenten

Kontakt:

DLG e.V.
Fachzentrum Lebensmittel
Sandra Heuschkel
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt a. M.
Tel. +49 69 24788-333
FachzentrumLM@DLG.org

Im Anschluss an die Qualitätsprüfung Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, Feinkost

- | | |
|-----------|--|
| 14:00 Uhr | Begrüßung
Simone Schiller, DLG e.V., Geschäftsführerin,
DLG-Fachzentrum Lebensmittel, Frankfurt a. M. |
| 14:10 Uhr | Betrachtung internationaler Reduktionsstrategien und deren Umsetzung – eine Bestandsaufnahme
Carolin Dziuba, Gießen |
| 14:40 Uhr | Anwendungsmöglichkeiten von HPH (High Pressure Homogenisation) und HPP (High Pressure Processing) zur Salz- und Fettreduktion.
Dr. Kemal Aganovic, DIL e.V., Quakenbrück |
| 15:20 Uhr | Pause |
| 15:40 Uhr | Modelluntersuchungen zum Einfluss Umami-stimulierender Substanzen auf die Salzigkeitswahrnehmung
Alekos Tsamaloukas, Ph.D. Wissenschaftler am MRI, Kulmbach |
| 16:20 Uhr | Ballaststoffeinsatz und „funktionale Zellulosen“ in energiedichtereduzierten Convenienceprodukten
Hans-Jürgen Seitz,
J. RETTENMAIER & SÖHNE GmbH + Co. KG, Rosenberg |
| 17.00 Uhr | Ende der Veranstaltung |

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

www.DLG.org/VeranstaltungenLM

Anmeldeschluss 1. November 2018