

61. Wissenschaftlicher Kongress

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.



Ernährung und Alltagsbewältigung

ein Spannungsfeld für Individuum,
Haushalt und Gesellschaft

Programm

4. bis 6. März 2024

Allgemeine Hinweise

Veranstaltungsort	Kongress Palais Kassel Holger-Börner-Platz 1 34119 Kassel kongress-palais.de
Medienstation	Konferenzsaal 1 (EG)
Plenarvorträge	Festsaal (1. OG)
Vorträge, Symposien	Festsaal, Blauer Saal, Gesellschaftssaal, Bankettsaal, Rosensaal (alle 1. OG)
Posterpräsentationen	Festsaal (1. OG), Aschrottsaal (EG), Aschrottfoyer (EG), Wandelhalle links (EG)
Ausstellung und Kaffeepausen	Foyer (EG)
Get-together	Foyer (EG)
Treffen der DGE-Fachgruppen	Montag, 4. März 2024 und Dienstag, 5. März 2024 (Interessierte herzlich willkommen)
Fortbildungspunkte	Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 17 Punkten (Montag 6 Punkte, Dienstag 6 Punkte, Mittwoch 5 Punkte) berücksichtigt.

Montag, 4. März 2024

ab 10.00	Anmeldung Begrüßungskaffee · Ausstellung (Foyer)				
11.15 – 12.45	Eröffnung und Grußworte (Festsaal) Plenarvortrag I (Festsaal) Food system transformation: the role of Living Labs				
12.45 – 13.15	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
13.15 – 14.45	Vortragsreihe V1 bis V5				
	V1 Ernährungsverhaltensforschung 1 (Festsaal)	V2 Ernährungsmedizin 1 (Blauer Saal)	V3 Gemeinschaftsverpflegung (Gesellschaftssaal)	V4 Public Health Nutrition 1 (Bankettsaal)	V5 Lebensmittelwissenschaft 1 (Rosensaal)
14.45 – 15.00	Übergang zu den Postersessions				
15.00 – 16.15	Posterpräsentation P1 bis P4				
	P1 Physiologie u. Biochemie der Ernährung 1 (Festsaal)	P2 Epidemiologie (Aschrottsaal)	P3 Ernährungsberatung/ Ernährungsbildung (Aschrottfoyer)	P4 Public Health Nutrition 1 (Wandelhalle links)	
16.15 – 16.45	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
16.45 – 18.15	Symposien der DGE-Fachgruppen (FG)				
	FG Ernährungsmedizin (Blauer Saal)	FG Gemeinschaftsverpflegung (Bankettsaal)	FG Ernährungsverhaltensforschung (Gesellschaftssaal)	FG Physiologie und Biochemie der Ernährung (Festsaal)	
18.15 – 19.00	Treffen der DGE-Fachgruppen (Ernährungsmedizin, Ernährungsverhaltensforschung, Gemeinschaftsverpflegung, Physiologie und Biochemie der Ernährung)				



Dienstag, 5. März 2024

09.00 – 10.30	Vortragsreihe V6 bis V9, Symposium				
	V6 Epidemiologie 1 (Festsaal)	V7 Ernährungsverhaltensforschung 2 (Blauer Saal)	V8 Physiologie u. Biochemie der Ernährung 1 (Gesellschaftssaal)	V9 Ernährungsberatung/ Ernährungsbildung (Bankettsaal)	DGE-Symposium FBDG (Rosensaal)
10.30 – 11.00	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
11.00 – 12.00	Plenarvortrag II (Festsaal) Nachhaltig, gesundheitsförderlich, bezahlbar und wohlschmeckend – Herausforderungen für private Haushalte anschließend Verleihung der DGE-Ehrenmitgliedschaft				
12.00 – 13.00	Posterpräsentation P5 bis P8				
	P5 Public Health Nutrition 2 (Wandelhalle links)	P6 Ernährungsmedizin 1 (Aschrottsaal)	P7 Lebensmittelwissenschaft 1 (Aschrottfoyer)	P8 Ernährungsverhaltensforschung (Festsaal)	
13.00 – 14.00	Mittagspause · Ausstellung (Foyer) Mitgliederversammlung der Sektion Hessen der DGE ab 12.30 Uhr (Bankettsaal)				
14.00 – 14.45	5. Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (Festsaal)				
14.45 – 15.45	Posterpräsentation P9 bis P12, Symposium der DGE-Fachgruppen (FG)				
	FG Epidemiologie/ Public Health Nutrition Teil 1 (Blauer Saal)	P9 Physiologie u. Biochemie der Ernährung 2 (Festsaal)	P10 Ernährungsmedizin 2 (Aschrottsaal)	P11 Lebensmittelwissenschaft 2 (Aschrottfoyer)	P12 Gemeinschaftsverpflegung (Wandelhalle links)
15.45 – 16.15	Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)				
16.15 – 17.45	Symposien der DGE-Fachgruppen (FG)				
	FG Epidemiologie/ Public Health Nutrition Teil 2 (Blauer Saal)	FG Lebensmittelwissenschaft (Gesellschaftssaal)	Symposium Nationales Ernährungsmonitoring (Festsaal)		
17.45 – 18.30	Treffen der DGE-Fachgruppen (Epidemiologie, Ernährungsberatung, Ernährungsbildung, Lebensmittelwissenschaft, Public Health Nutrition)				
ab 18.30	Get-together mit Verleihung der Posterpreise (Foyer)				



Mittwoch, 6. März 2024

09.00 – 10.30 Symposien					
	Symposium Nutri-Score (Festsaal)	Workshop Praxiswissen DFG-Antrag (Blauer Saal)	Symposium Ernährung in den frühen Lebensphasen (Gesellschafts- saal)		
10.30 – 11.00 Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)					
11.00 – 12.30 Vortragsreihe V10 bis V14					
	V10 Ernährungs- verhaltens- forschung 3 (Festsaal)	V11 Public Health Nutrition 2 (Blauer Saal)	V12 Epidemio- logie 2 (Gesellschafts- saal)	V13 Lebensmittel- wissenschaft 2/ Physiologie u. Biochemie d. Ernährung 2 (Bankettsaal)	V14 Ernährungs- medizin 2 (Rosensaal)
12.30 – 13.00 Kaffeepause · Ausstellung (Foyer)					
13.00 – 14.00 Plenarvortrag III (Festsaal) Ernährung und mentale Gesundheit – Zusammenhänge, Ansatzpunkte und Effekte Resümees Verabschiedung und Einladung zum DGE-Kongress 2025					



PROGRAMM

Montag, 4. März 2024

ab 10.00	Anmeldung Begrüßungskaffee · Ausstellung	Foyer
----------	--	-------

11.15 – 12.45	Eröffnung und Grußworte zum 61. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.	Festsaal
---------------	--	----------


- Prof. Dr. Bernhard Watzl, Präsident der DGE
- Cem Özdemir, Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft (Videobotschaft)
- Prof. Dr. Birgitt Riegraf, Präsidentin der Universität Paderborn

Plenarvortrag I

Vorsitz: Prof. Dr. Anette Buyken

Food system transformation: the role of Living Labs

Prof. Dr. Jacqueline Broerse, Freie Universität Amsterdam

12.45 – 13.15	Kaffeepause · Ausstellung	Foyer 
---------------	---------------------------	---

Vortragsreihe V 1 bis V 5

13.15 – 14.45	V 1 – Ernährungsverhaltensforschung 1 Nachhaltigeres Ernährungsverhalten in verschiedenen Kontexten Vorsitz: Prof. Dr. Christine Brombach	Festsaal
---------------	--	----------

V 1-1 The „healthy = sustainable“ heuristic: do meal or individual characteristics affect the association between perceived sustainability and healthiness of meals?
Gudrun Sproesser, Ulrike Arens-Azevêdo, Britta Renner, Linz, Österreich

- V 1-2 **Consumer preferences between price increases and portion size adjustments of meat dishes in university canteens**
Aline Simonetti, Rebecca Schwibinger, Leonie Bach, Suzie Kratzer, Peter von Philipsborn, Monika Hartmann, Dominic Lemken, Bonn
- V 1-3 **Evidence on the effectiveness-acceptance trade-off between forced active choice and default nudging – a field study to reduce meat consumption in canteens**
Dominic Lemken, Aline Simonetti, Gloria Heinke, Ana Ines Estevez Magnasco, Bonn
- V 1-4 **Obst selbst ernten – in wie weit können hierbei Verbraucher zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung beitragen?**
Dorothee Straka, Birgit Vogelsang, Diana Meschter, Sibylle Mühlbrodt, Osnabrück
- V 1-5 **Kaufabsicht für regionale und ökologische Lebensmittel: Welche Rolle spielen Ethnozentrismus und Umweltbewusstsein?**
Hannah-Marie Beck, Corinna Hempel, Freising-Weihenstephan
- V 1-6 **Analyse von Praktiken zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung in deutschen Haushalten**
Vera Lange, Jasmin Godemann, Gießen

13.15 – 14.45 **V 2 – Ernährungsmedizin 1****Blauer
Saal****Energiebilanz und körperliches Training**Vorsitz: *Dr. Eva Kiesswetter, Prof. Dr. Christina Holzapfel*

- V 2-1** **Diagnostik und Behandlung von Sportler*innen mit Relative Energy Deficiency-Syndrome (RED-S)**
Andrea Meyer, Bea Klos, Stephan Zipfel, Andreas Nieß, Christine Kopp, Isabelle Mack, Tübingen
- V 2-2** **Untersuchungen zu protektiven Effekten von Apfelsaft auf die Darmbarriere: Effekte in Ruhe und nach moderater und extremer körperlicher Belastung (Ultra-Marathon)**
Raffaella Staltner, Ina Bergheim, Tuba Esatbeyoglu, Magdalena Köpsele, Tihomir Kostov, Sarah Valder, Patrick Diel, Wien, Österreich
- V 2-3** **Genomische Instabilität bei älteren Personen im Alter zwischen 65 – 85 Jahren nach einer Vitamin D-Supplementierung und einem altersangepassten Krafttraining**
Agnes Draxler, Sanja Kelecevic, Alexander Maier, Jelena Pantic, Sandra Unterberger, Rudolph Aschauer, Patrick Zöhrer, Laura Bragagna, Eva-Maria Strasser, Bernhard Franzke, Barbara Wessner, Karl-Heinz Wagner, Wien, Österreich
- V 2-4** **Randomisiert kontrollierte Cross-over Studie zur Wirkung von Polyphenolen aus Aronia auf Beinkraft und Regenerationsfähigkeit**
Elisabeth Habersatter, Jakob von Bernuth, Tuba Esatbeyoglu, Lukas Herzig, Sarah Valder, Tihomir Kostov, Eduard Isenmann, Patrick Diel, Köln
- V 2-5** **Einfluss von Alter, Geschlecht und Fettmasse auf die regionale Muskelmasse und die Handkraft bei älteren, gesunden Probanden**
Milena Leonie Wiethaup, Wiebke Braun, Carina O. Walowski, Janna Enderle, Marcus Both, Anja Bosity-Westphal, Kiel
- V 2-6** **Einfluss des Proteingehalts von hochverarbeiteten Lebensmitteln auf die Energiebilanz**
Jonas Grübbel, Franziska A. Hägele, Jana Koop, Anja Bosity-Westphal, Kiel

13.15 – 14.45 V 3 – Gemeinschaftsverpflegung**Gesellschafts-
saal****Nachhaltigkeit erfolgreich umgesetzt in der GV**Vorsitz: *Prof. Ulrike Arens-Azevêdo*

- V 3-1 **Schulernährung in Deutschland: ein Scoping Review**
Theresa Mareis, Carmen Klinger, Nicole Holliday, Melissa Theurich, Peter von Philipsborn, München
- V 3-2 **Großküche als Reallabor?! – Evaluation des bundesweiten Rollouts einer zukunftsfähigen und biodiversen Ernährung**
Lynn Wagner, Anita Menzel, Nina Langen, Silke Friedrich, Melanie Speck, Osnabrück
- V 3-3 **Weniger Fleisch in der Kantine? Wie attraktiv sind pflanzliche Alternativen für Gäste der Gemeinschaftsverpflegung? – Ergebnisse des Projekts KlimaKitchen**
Uta Böhm, Martina Schäfer, Susanne Salzgeber, Johanna Meister, Berlin
- V 3-4 **Nachhaltige Transformation im Carebereich: Großküchen als Vorreiter für eine nachhaltige Vollverpflegung**
Julia Heinz, Melanie Speck, Osnabrück
- V 3-5 **Die Mensa als Impulsgeberin für eine nachhaltigere Ernährung: Möglichkeiten und Grenzen**
Leonie Bach, Johannes Simons, Marika Wähler, Aline Simonetti, Dominic Lemken, Suzie Kratzer, Peter von Philipsborn, Monika Hartmann, Bonn
- V 3-6 **Bestands- und Bedarfsanalyse zur Schaffung gesunder Ernährungsumgebungen an Grundschulen in Mecklenburg-Vorpommern**
Laura Hartmann, Michael Zeipelt, Meike Halbrügge, Anna Flögel, Neubrandenburg

13.15 – 14.45 **V 4 – Public Health Nutrition 1**Bankett-
saal**Umgebungsstrukturen und ihre gesundheitliche Wirkung**Vorsitz: *Dr. Eleonore A. Heil*

- V 4-1** **Verwendung des WHO-Nährwertprofilmodells für die Regulierung von Lebensmittelwerbung in Deutschland: Anwendbarkeit und Public Health-Implikationen**
Nicole Holliday, Anna Leibinger, Oliver Huizinga, Carmen Klinger, Elochukwu C. Okanmelu, Karin Geffert, Eva A. Rehfuess, Peter von Philipsborn, München
- V 4-2** **Zuckergehalte und Süßung von Erfrischungsgetränken auf dem deutschen Markt – Ergebnisse aus dem Produktmonitoring des Max Rubner-Instituts (MRI)**
Corinna Gréa, Laura Busl, Romy Werner, Silvia Roser, Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann, Karlsruhe
- V 4-3** **Auswirkungen einer gestaffelten Softdrink-Steuer auf den Zuckergehalt von Softdrinks: eine Synthetische-Kontroll-Studie**
Anna Leibinger, Oliver Huizinga, Karl Emmert-Fees, Sara Pedron, Michael Laxy, Eva A. Rehfuess, Jacob Burns, Peter von Philipsborn, München
- V 4-4** **Bewertung der langfristigen ernährungsbedingten Cadmiumexposition von Kindern in Deutschland: Reduzieren die Verwendung von Daten aus Total-Diet-Studien die Unsicherheiten von Lebensmittelüberwachungsprogrammen?**
Anna Elena Kolbaum, Christian Jung, Anna Jäger, Lars Libuda, Oliver Lindtner, Berlin
- V 4-5** **Kochen für die Wissenschaft – Gehalte polybromierter Diphenylether und nicht-dioxinähnlicher polychlorierter Biphenyle in der BfR-MEAL-Studie**
Mandy Stadion, Oliver Lindtner, Irmela Sarvan, Berlin
- V 4-6** **Empfehlungen und Good-Practice-Beispiele für die formelle Lebensmittelindustrie zur Adressierung von Unterernährung sowie des Double Burden of Malnutrition: ein Scoping Review**
Carmen Klinger, Elochukwu C. Okanmelu, Nicole Holliday, Anna Leibinger, Olufunke Alaba, Peter Delobelle, Eva A. Rehfuess, Peter von Philipsborn, München

13.15 – 14.45 V 5 – Lebensmittelwissenschaft 1**Rosen-
saal**Vorsitz: *apl. Prof. Dr. Volker Böhm*

- V 5-1 Effect of natural and artificial UV-light on the vitamin D content of selected edible insects
Nils Nölle, Helen Schwarz, Christine Lambert, Stuttgart
- V 5-2 Flavonoid glycosides and hydroxycinnamic acids – using UV to produce Functional Foods
Susanne Neugart, Göttingen
- V 5-3 Einfluss der Saison auf die Hydrolyse von Glucosinolaten und S-Methyl-L-Cysteinsulfoxid zu deren gesundheitsförderlichen Produkten in Rotkohl
Vanda Púčiková, Sascha Rohn, Franziska S. Hanschen, Großbeeren
- V 5-4 Impact of reduced soil phosphate-availability on essential micronutrients in maize grains
Esteban Gutierrez La Torre, Jan Frank, Stuttgart
- V 5-5 Untersuchung des Einflusses von Süßstoffen in Kombination mit Fruchtsaftextrakten auf die Darmpermeabilität
Magdalena Köpsel, Tuba Esatbeyoglu, Hannover
- V 5-6 Ballaststoffangereicherte Lebensmittel für eine gute Balance zwischen Protein- und Ballaststofffermentation und gesunde Stoffwechselprozesse
Annegret Bögner, Larissa Schmutterer, Rosenberg

14.45 – 15.00 Übergang zu den Postersessions

Posterpräsentation P 1 bis P 4

15.00 – 16.15 **P 1 – Physiologie u. Biochemie der Ernährung 1**

Festsaal

Vorsitz: *Prof. Dr. Anika Wagner*

- P 1-1 Einfluss von 1,25-(OH)₂-Vitamin D₃ auf die Differenzierung von humanen mesenchymalen Stammzellen zu reifen Adipozyten
Leonie Dudichum, Andrea Flaccus, Dagmar Mvondo, Matthias Raggi, Christine Lambert, Stuttgart
- P 1-2 Untersuchung der Regulation des Inflammasoms durch Vitamin-E-Metabolite mittels eines optimierten lumineszenzbasierten Caspase-1-Aktivitätsassays
Lisa Börmel, Stefan Kluge, Anja Geisler, Tina Schubert, Sijia Liao, Stefan Lorkowski, Maria Wallert, Jena
- P 1-3 Bitter taste receptor TAS2R43 co-regulates intracellular zinc concentrations in immortalized human parietal cells
Noreen Orth, Philip Pirkwieser, Julia Benthin, Melanie Köhler, Gaby Andersen, Veronika Somoza, Freising
- P 1-4 Veränderte Selenverfügbarkeit in HepG2-Zellen mit SELENOP-Knockout
Nina R. Höchtl, Maria Schwarz, Anna P. Kipp, Jena
- P 1-5 Einfluss der Differenzierung von Darmepithelzellen auf Selentransportprozesse und die Selenoproteinhomeostase
Ina-Charlotta Fritz, Alina Löser, Maria Schwarz, Anna P. Kipp, Jena
- P 1-6 Der Einfluss einer systemischen Kupferdepletion auf die hepatische Spurenelementhomeostase
Fabian Lis, Maria Schwarz, Kristina Lossow, Anna P. Kipp, Jena
- P 1-7 Einfluss der Spurenelemente Kupfer, Selen und Zink auf das kolorektale Karzinom
Nadine Mützel, Caroline Meyer, Anna P. Kipp, Jena
- P 1-8 Natriumphenylbutyrat zeigt antikanzerogene Effekte
Haralambia Katsika, Daniela Purps, Felix Meyer, Michael Glej, René Thierbach, Jena

P 1-9 Dietary spermidine depletes the fat stores in *Drosophila melanogaster* fed high-sugar low-protein diets
Celina Runke, Thomas Roeder, Gerald Rimbach, Kai Lüersen, Kiel

P 1-10 Beeinflussung der Viabilität von Mesangialzellen durch Docosahexaensäure (DHA) und Antioxidantien (AO)
Leon Saschin, Anna Kowalewski, Maria Wohlfahrt, Gregor Fink, Jenny Voggel, Miguel A. Alcazar, Jörg Dötsch, Kai-Dietrich Nüsken, Eva Nüsken, Köln

15.00 – 16.15 **P 2 – Epidemiologie**

Aschrott-
saal

Vorsitz: *Dr. Carolin Krems, Dr. Janett Barbaresko*

P 2-1 Identification and replication of biomarkers for fruit and vegetable intake using untargeted metabolomics in European children cohorts
Li Yuan, Samuel Muli, Jantje Goerdten, Jodi Rattner, Mira Merdas, David Achaintre, Ronja Foraita, Ute Nöthlings, Wolfgang Ahrens, Pekka Keski-Rahkonen, Kolade Oluwagbemigun, Anna Flögel et al., Bremen

P 2-2 Sanitary napkin-collected urine as a source for measuring urinary iodine and methylmalonic acid as markers for iodine and vitamin B₁₂ intake
Franziska Delgas, Lisa Bitch, Pauline Krieglger, Ekaterina Petrov, Karin Scholten, Maren Podszun, Stuttgart

P 2-3 Plasma boron concentrations and risk of all-cause mortality in the general population
Paula Stürmer, Katharina Susanne Weber, Eike Strathmann, Wolfgang Lieb, Kiel

P 2-4 Zusammenhang zwischen Lebensmittelverzehr und Änderung der DNA-Methylierung über die Zeit in KORA FF4 und KORA Fit
Fabian Hellbach, Melanie Waldenberger, Jordana Bell, Jakob Linseisen, Augsburg

- P 2-5 **Assoziation zwischen dem modifizierten Healthy Eating Index und der epigenetischen Altersbeschleunigung – eine Analyse in der DONALD Studie**
Michaela Mark, Christina-Alexandra Conzen, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Bonn
- P 2-6 **Verzehr von ultraverarbeiteten Lebensmitteln und Risiko der Multimorbidität von Krebs und kardiometabolischen Erkrankungen: eine multinationale Kohortenstudie**
Reynalda Córdova, Karl-Heinz Wagner, Heinz Freisling, Wien, Österreich
- P 2-7 **Association of sugar intake from different sources with incident dementia in the prospective cohort of UK Biobank participants**
Sylva Schäfer, Anna Kaiser, Gerrit Eichner, Mathias Fasshauer, Gießen
- P 2-8 **Eine gesunde pflanzenbasierte Ernährung führt über eine Verbesserung von Stoffwechselfparametern zu einem geringeren Diabetes Typ 2 Risiko: eine prospektive Kohortenstudie**
Catharina Candussi, Alysha Thompson, Tilman Kühn, Wien, Österreich
- P 2-9 **Durch ernährungsbedingte Risikofaktoren bedingte kardiovaskuläre Sterblichkeit in Deutschland in der Zeit von 1990 bis 2019: eine aktualisierte systematische Auswertung der Global Burden of Disease Study**
Theresa Pörschmann, Toni Meier, Stefan Lorkowski, Jena
- P 2-10 **Effect of breakfast quality index on cardiometabolic risk factors in Iranian women**
Azadeh Lesani, Bahareh Barkhidarian, Kurosh Djafarian, Sheida Zeraattalab-Motlagh, Mehرداد Karimi, Zahra Akbarzade, Sakineh Shab-Bida, Tehran, Iran
- P 2-11 **Differences in circadian and general eating patterns according to four months of full breastfeeding in infants of the DONALD study**
Azadeh Lesani, Ute Alexy, Eva Hohoff, Anette Buyken, Bettina Krueger, Ines Perrar, Ute Nöthlings, Nicole Jankovic, Bonn

15.00 – 16.15 **P 3 – Ernährungsberatung/Ernährungsbildung**Aschrott-
foyer**Ernährungsberatung**

Vorsitz: Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer,
Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller

- P 3-1 Die Effekte einer Kreatin-Supplementierung auf das Körpergewicht, die Körperzusammensetzung und sportliche Leistungsparameter bei jungen, körperlich aktiven Frauen: ein systematisches Review und Meta-Analyse
Alicia Kaleta, Sibylle Adam, Anja Carlsohn, Hamburg
- P 3-2 Ableitung von Energie-Zufuhrempfehlungen für transgener Personen im Rahmen einer geschlechtsangleichenden Hormontherapie (GAHT) auf Basis anthropometrischer Daten zur Körperzusammensetzung
Marius Frenser, Christin Lammers, Tobias Fischer, Münster
- P 3-3 Ernährungsempfehlungen bei Post-COVID – Barrieren und Unterstützungsfaktoren aus der Perspektive von Betroffenen
Lheanne Alruna Rehmet, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen
- P 3-4 Inhaltsvalidierung eines Screeners zur Erhebung der Ernährungsqualität im Diätetischen Assessment einer Ernährungsberatung und -therapie (EBT)
Fabienne Erben, Laura Hoffmann, Nathalie Rothe, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- P 3-5 Recherche und Analyse von Digitalen Gesundheitsanwendungen (DiGA) für ernährungsassoziierte Erkrankungen aus Sicht der Diätetik
Simon Bauer, Laura Hoffmann, Kathrin Kohlenberg-Müller, Fulda
- P 3-6 Anforderungen an Apps im Beratungsprozess aus Sicht von Ernährungsberater*innen
Vanessa Jean Frank, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen
- P 3-7 Online-Beratung im Rahmen der prä- bzw. postoperativen Ernährungstherapie: Online-Umfrage von bariatrischen Patient*innen im Hinblick auf die Beratungsqualität
Alanood Abdalkedra, Ute Hantelmann, Annegret Flothow, Hamburg

Neues aus Forschung und Praxis der Ernährungsbildung

Vorsitz: Prof. Dr. Christel Rademacher

- P 3-8 **Intergenerationelle Kochaktionen**
Franziska Lehmann, Lisa Tonk, Eva Breitbach, Berlin
- P 3-9 **Insekten als Lebensmittel in Deutschland – wie kommunizieren Fachinstitutionen seit 2013 darüber?**
Tina Potthoff, Juliane Yildiz, Jasmin Godemann, Gießen
- P 3-10 **Ressourcenanalyse des Verpflegungsangebotes für die Leistungssportler*innen**
Ann-Kathrin Kleinsorge, Maren Germann, Anja Carlsohn, Sibylle Adam, Hamburg
- P 3-11 **Regionalität und Nachhaltige Ernährung: eine Verbindung zwischen Mehrwert und Mythos**
Paul Herfurth, Silke Bartsch, Andrina Boduch, Berlin
- P 3-12 **Zur Förderung digitaler Informationskompetenz im Jugendalter als Basis ernährungsgesundheitlichen Empowerments**
Lara Gerhards, Paderborn

15.00 – 16.15 P 4 – Public Health Nutrition 1

PHN – Zufuhrempfehlungen und Risiken

Vorsitz: Prof. Dr. Anette Buyken, Dr. Peter von Philipsborn

Wandel-
halle
links

- P 4-1 **Nährstoffzufuhr und Nachhaltigkeit von Kuhmilch-Alternativen in verschiedenen Szenarien der Optimierten Mischkost**
Katja Zahn, Aziza J. Belgardt, Mathilde Kersting, Thomas Lücke, Kathrin Sinnigen, Bochum
- P 4-2 **Vergleich der Zufuhr relevanter Fettsäuren vegan lebender Personen: Ergebnisse der MultiVeg-Studie**
Sina Thaler, Tim Ritzheim, Christian Köder, Markus Keller, Biebental
- P 4-3 **Vitamin B₁₂-Zufuhr und -Versorgung von sich vegan, vegetarisch oder omnivor ernährenden Kindern und Jugendlichen in Deutschland – Ableitung von möglichen Supplementierungsempfehlungen aus Daten der VeChi-Youth-Studie**
Liz Stellmacher, Joelina Dietrich, Tim Ritzheim, Christian Köder, Alfred Längler, Andreas Michalsen, Ute Alexy, Markus Keller, Biebental

- P 4-4 Schätzung der Zufuhr von Phosphor in Deutschland unter Verwendung von Gehaltsdaten aus der BfR-MEAL-Studie
Sebastian Ptok, Anke Weißenborn, Tobias Höpfner, Oliver Lindtner, Berlin
- P 4-5 Ernährungsphysiologische Bewertung der Einsatzverpflegung der Bereitschaftspolizei
Stefan Ambacher, Melanie Schneider, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd
- P 4-6 Natürliche Radionuklide in Lebensmitteln: BfS-Teilnahme an der ersten deutschen Total Diet Studie
Michaela Achatz, Peggy Hofmann, Tanja Berg, Anna Elena Kolbaum, Oliver Lindtner, Irmela Sarvan, Salzgitter
- P 4-7 Sicher ist sicher!? Gesundheitsgefährdende Vitaminsupplemente aus dem Onlinehandel – Auswertung von Meldungen im Europäischen Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel
Paula Krejbich, Marc Birringer, Fulda

16.15 – 16.45 Kaffeepause · Ausstellung

Foyer



Symposien der DGE-Fachgruppen

16.45 – 18.15 **Symposium Fachgruppe Ernährungsmedizin**

Blauer
Saal

Hochverarbeitete Lebensmittel

Moderation: *Prof. Dr. Dorothee Volkert, apl. Prof. Dr. Volker Böhm*

Hochverarbeitete Lebensmittel – eine Einordnung aus LM-technologischer Sicht

Dr. Susanne Gola, Fraunhofer IVV, Freising

Hochverarbeitete Lebensmittel – warum sind sie ein Risiko für Gewichtszunahme?

Dr. Franziska Hägele, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Einfluss von stark verarbeiteten Lebensmitteln auf das Risiko für Typ-2-Diabetes

Dr. Sabrina Schlesinger, Deutsches Diabetes Zentrum (DDZ), Düsseldorf

16.45 – 18.15 **Symposium Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung (GV)**

Bankett-
saal

**Mehr auf dem Teller –
GV als Motor für weniger Ernährungsarmut im Alter**

Moderation: *Prof. Dr. Jörg Meier*

**Ernährung im Alter: Herausforderungen, Ungleichheiten und die
Rolle der Gemeinschaftsverpflegung**

Prof. Dr. Tina Barthelmeß, Sarah Jasiok, Universität Bayreuth

Berichte aus der Praxis

AWO – Quartiersarbeit Rintheimer Feld – Gut versorgt daheim

Björn Stuft, Quartiersmanager AWO Karlsruhe

Auf Rädern zum Essen – sozialer Mittagstisch der Stadt Püttlingen

Margret Schmidt, Leiterin Seniorenbüro der Stadt Püttlingen

16.45 – 18.15 **Symposium Fachgruppe Ernährungsverhaltensforschung**

Gesell-
schafts-
saal

**Ernährungsverhalten im Spannungsfeld zwischen Verbot
und Überfluss**

Moderation: *Prof. Dr. Britta Renner*

**Einführung: Ernährungsverhalten im Spannungsfeld zwischen
Verbot und Überfluss**

Steuerungsgruppe der DGE-Fachgruppe

Prof. Dr. Christine Brombach, Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser,

Prof. Dr. Britta Renner, Prof. Dr. Dorothee Straka

Verbot und Überfluss aus der Einzelhandelsperspektive

Dr. Karin Bergmann, Food Relations, Fürstenfeldbruck

**Verbot und Überfluss aus einer alltagspraktischen Sicht der
Privathaushalte**

*Prof. Dr. Christine Brombach, Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil, Schweiz*

Verbot und Überfluss aus einer psychologischen Perspektive

Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz

Verbot und Überfluss mit Blick auf die Lebensmittelweitergabe

Prof. Dr. Dorothee Straka, Hochschule Osnabrück

16.45 – 18.15	Symposium Fachgruppe Physiologie und Biochemie der Ernährung	Festsaal
Wo stehen wir beim Thema Fleisch?		
Moderation: <i>Prof. Dr. Anna Kipp</i>		
Der übermäßige Verzehr von rotem Fleisch und Dickdarmkrebs – gibt es einen kausalen Zusammenhang?		
<i>Prof. Dr. Pablo Steinberg, Max Rubner-Institut, Karlsruhe</i>		
Rolle von Häm-Eisen bei oxidativem Stress und Entzündungsprozessen im Darm		
<i>Prof. Dr. Jörg Fahrer, Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern-Landau</i>		
Einfluss von Nitrit und Nitrosoverbindungen aus verarbeitetem Fleisch		
<i>Dr. Tina Kostka, Rheinland-Pfälzische Technische Universität Kaiserslautern-Landau</i>		
N-Glycolylneuraminsäure in Fleisch		
<i>PD Dr. Sebastian Galuska, Forschungsinstitut für Nutztierbiologie (FBN), Dummerstorf</i>		

18.15 – 19.00	Treffen der DGE-Fachgruppen	
	Ernährungsmedizin	Blauer Saal
	Ernährungsverhaltensforschung	Gesellschaftssaal
	Gemeinschaftsverpflegung	Bankettsaal
	Physiologie und Biochemie der Ernährung	Festsaal

PROGRAMM

Dienstag, 5. März 2024

Vortragsreihe V 6 bis V 9, DGE-Symposium		
9.00 – 10.30	V 6 – Epidemiologie 1	Festsaal
	Aktuelle Ernährungsaspekte und Gesundheit Vorsitz: <i>Dr. Nicole Jankovic, Prof. Dr. Jakob Linseisen</i>	
V 6-1	<p>Cross-sectional associations between dietary patterns and climate-sensitive nutrients among young children living in Siaya county, Kenya: the ALIMUS Study <i>Grace Wothaya Kihagi, Isabel Mank, Erick M. O. Muok, Michael Mbata, Raissa Sorgho, Ina Danquah, Heidelberg</i></p>	
V 6-2	<p>Environmental sustainability and nutrient adequacy of diets among children and adolescents in the DONALD cohort study <i>Karen van de Locht, Ines Perrar, Juliana Minetto Gellert Paris, Maike Schnermann, Ute Alexy, Ute Nöthlings, Bonn</i></p>	
V 6-3	<p>Substitution von Milchprodukten durch pflanzliche Alternativen bei deutschen Kindern und Jugendlichen: Modellierungsanalyse zu den Auswirkungen auf die Nährstoffzufuhr und ökologische Nachhaltigkeit <i>Eva Hohoff, Ute Alexy, Karen van de Locht, Ute Nöthlings, Dortmund</i></p>	
V 6-4	<p>Substitution von Milch und Milchprodukten und Gesamtmortalität – eine systematische Übersichtsarbeit mit Metaanalyse <i>Eva Kiesswetter, Manuela Neuenschwander, Julia Stadelmaier, Edyta Szczerba, Martin Kussmann, Hans Hauner, Sabrina Schlesinger, Lukas Schwingshackl, Freiburg</i></p>	
V 6-5	<p>Association of potential renal acid load with blood pressure and NAFLD indices among vegans and omnivores <i>Katharina Penczynski, Thomas Remer, Klaus Abraham, Cornelia Weikert, Berlin</i></p>	
V 6-6	<p>Evidence of ultra-processed food consumption and human health: an umbrella review of systematic reviews with metaanalyses <i>Janett Barbaresko, Janine Bröder, Johanna Conrad, Edyta Szczerba, Alexander Lang, Sabrina Schlesinger, Düsseldorf</i></p>	

9.00 – 10.30	V 7 – Ernährungsverhaltensforschung 2 Pflanzenbasiertes Ernährungsverhalten Vorsitz: <i>Prof. Dr. Dorothee Straka</i>	Blauer Saal
V 7-1	Vegane Ernährung bei nur geringer Nahrungsergänzungsmittel-einnahme: Baseline-Lebensmittelverzehr und -Nährstoffzufuhr in der MultiVeg-Studie <i>Sandra Köstler, Tim Ritzheim, Christian Köder, Markus Keller, Gießen</i>	
V 7-2	Motive für den Kauf und Verzehr von veganen Fleischersatzprodukten <i>Katja Hansen, Eleonore A. Heil, Vanessa Vohland, Gießen</i>	
V 7-3	Verzehrhäufigkeiten von Veganer*innen, Vegetarier*innen und Flexitarier*innen <i>Vanessa Vohland, Katja Hansen, Eleonore A. Heil, Gießen</i>	
V 7-4	Consumer segments for animal-free cheese products: an online survey in Germany <i>Clara Mehlhose, Sarah Kühl, Göttingen</i>	
V 7-5	Welche Gründe bewegen Menschen, weniger Fleisch zu essen? Ergebnisse aus GEDA (Gesundheit in Deutschland aktuell) <i>Almut Richter, Gert B. M. Mensink, Ramona Moosburger, Julia Wagner, Julika Loss, Berlin</i>	
9.00 – 10.30	V 8 – Physiologie und Biochemie der Ernährung 1 Vorsitz: <i>Prof. Dr. Gerald Rimbach</i>	Gesellschafts-saal
V 8-1	A Westernized diet high in galactose and fructose does not induce chronic low-grade inflammation in Sprague-Dawley rats <i>Fidèle Almasri, Nadine Sus, Amina Aouassar, Debora Collota, Massimo Collino, Rirkard Landberg, Jan Frank, Stuttgart</i>	
V 8-2	Elucidating a possible role for Acyl-CoA Syntase Short-chain Family 3 in fatty liver development <i>Christopher A. Bishop, Robin Upmeyer, Maximilian Kleinert, Susanne Klaus, Nuthetal</i>	

- V 8-3 **Age-related changes in energy metabolism in peripheral blood cells and the brains of cognitively healthy seniors – impact of omega-3 fatty acids**
Gunter P. Eckert, Sandra Habicht, Bianca Hinsberger, Carmina Silaidos, Martina Reutzel, Fabian Dieter, Silke Matura, Ulrich Pilatus, Elke Hattingen, Johannes Pantel, Gießen
- V 8-4 **Improvement of the selenium supply by different selenium sources as part of a vegan diet (SelVeg)**
Rebecca Simon, Kristina Lossow, Christine Dawczynski, Anna P. Kipp, Jena
- V 8-5 **Auswirkungen eines 1-jährigen Forschungsaufenthalts in der Antarktis auf die olfaktorischen und gustatorischen Funktionen**
Sophia Wolf, Bea Klos, Andrea Meyer, Daniela Reinhardt, Paul Enck, Isabelle Mack, Tübingen

9.00 – 10.30 **V 9 – Ernährungsberatung/Ernährungsbildung**

Ernährungsberatung

*Vorsitz: Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer,
 Prof. Dr. Kathrin Kohlenberg-Müller*

**Bankett-
 saal**

- V 9-1 **Der Einfluss einer proteinreichen Ernährung auf die Körperzusammensetzung und die Kraftfähigkeit bei körperlich aktiven Personen im mittleren Alter (40–65 Jahren) – eine 8-wöchige randomisierte kontrollierte Studie**
Eduard Isenmann, Jan Schalla, Sina Frommelt, Stephan Geisler, Düsseldorf
- V 9-2 **Die vergessene Nachsorge – Prävention von Typ-2-Diabetes bei Frauen mit Gestationsdiabetes**
Claudia Miersch, Rostock
- V 9-3 **Ernährungsberatung bei Menschen mit geistiger Behinderung: welche Angebote existieren, Rolle der MZEBs, Versorgungslücken**
Caroline Frey, Kehl

Impulse für die Ernährungsbildung

Vorsitz: Prof. Dr. Silke Bartsch

- V 9-4 „Beutelsbach revisited“: eine kritische Auseinandersetzung für den Bildungskontext Nachhaltige Ernährung
Antje Risius, Sonja Schaal, Tabea Thomas, Karolin Höhl, Göttingen
- V 9-5 Bestands- und Bedarfsanalyse zur Ernährungsbildung an Grundschulen in Mecklenburg-Vorpommern
Laura Hartmann, Michael Zeipelt, Meike Halbrügge, Anna Flögel, Neubrandenburg
- V 9-6 Positive impact of nutrition education on knowledge and practice of lactating mothers in Bukavu, DR Congo
Damaris Elisabeth Beitze, Céline Kavira Malengera, Theophile Barhwamire Kabesha, Jan Frank, Veronika Scherbaum, Stuttgart

09.00 – 10.30 **DGE-Symposium FBDG**

Rosen-
saal

Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland

Moderation:

Prof. Dr. Bernhard Watzl

Wissenschaftliche Grundlagen der neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland

Anne Carolin Schäfer, DGE, Bonn

Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland und ihre Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit

Dr. Sabrina Schlesinger, Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf

Einordnung der neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für Deutschland in Bezug auf die planetare Gesundheit

Prof. Dr. Marco Springmann, London School of Hygiene and Tropical Medicine & University of Oxford, England

10.30 – 11.00	Kaffeepause · Ausstellung	Foyer 
11.00 – 12.00	Plenarvortrag II	Festsaal
	Vorsitz: <i>Prof. Dr. Lars Libuda</i>	
	Nachhaltig, gesundheitsförderlich, bezahlbar und wohlschmeckend – Herausforderungen für private Haushalte	
	<i>Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Universität Paderborn</i>	
	Verleihung DGE-Ehrenmitgliedschaft	Festsaal
	<i>durch Dr. Kiran Virmani, Geschäftsführerin der DGE</i>	
	Posterpräsentation P 5 bis P 8	
12.00 – 13.00	P 5 – Public Health Nutrition 2	Wandelhalle links
	PHN – Methodische Ansätze, Nachhaltigkeit, Politik	
	Vorsitz: <i>Dr. Dorle Grünewald-Funk, Prof. Dr. Laura König</i>	
P 5-1	Analyse der Praxis und Wirkung von Konsultationsprozessen im Feld Public Health Nutrition – am Beispiel eines aktuellen Konsultationsprozesses der DGE <i>Rafaella Galliani Salini, Julia Haardt, Johanna Conrad, Anne Carolin Schäfer, Anja Kroke, Fulda</i>	
P 5-2	Entwicklung und Pilotierung eines Datenerhebungsinstruments – Analyse der Verpflegungssituation von Erwachsenen mit geistiger Behinderung in besonderen Wohnformen <i>Luisa Saur, Anja Kroke, Fulda</i>	
P 5-3	Die praktische Umsetzbarkeit der quantitativen Beurteilung der ernährungsphysiologischen Qualität von Lebensmitteleinkäufen mittels DGE-Ernährungskreis und der Vergleich zum FSA-NPS DI (Food Standard Agency National Profiling System Dietary Index) <i>Sabrina Antor, Heilbronn</i>	
P 5-4	FoodMagnifier-App – Kontaminanten & Nährstoffe in Lebensmitteln <i>Anna Elena Kolbaum, Kerstin Paschko, Joanna Czach, Anna Zolynia, Karl Presser, Oliver Lindtner, Berlin</i>	

- P 5-5 **One Health Techniques for improving public health preparedness in the agri-food sector to ensure nutritional security**
Thomas Arthur Burke, Antje Risius, Göttingen
- P 5-6 **Wie nachhaltig ist das Konzept der Optimierten Mischkost für Kinder und Jugendliche?**
Aziza J. Belgardt, Hermann Kalhoff, Katja Zahn, Leandro Cacau, Luis A. Moreno, Kathrin Sinnigen, Thomas Lücke, Mathilde Kersting, Bochum
- P 5-7 **Entwicklung eines Tools zur Anwendbarkeit der Planetary Health Diet im Sport**
Dorothe Seibel, Juliane Heydenreich, Mainz
- P 5-8 **Die politische Debatte zur Besteuerung von tierischen Lebensmitteln in Deutschland: eine qualitative Framing-Analyse**
Katharina Mörschel, Annika Hagge, Anna Leibinger, Julia Serong, Lukas Fesenfeld, Benjamin Hawkins, Peter von Philipsborn, München

12.00 – 13.00 **P 6 – Ernährungsmedizin 1**

Ernährung in der Prävention von Erkrankungen

Vorsitz: *Dr. Julia Waizenegger, Prof. Dr. Dorothee Volkert*

Aschrott-
saal

- P 6-1 **Einfluss Hesperidin- und Vitamin C-haltiger Getränke auf den Harnsäurespiegel bei gesunden Probanden**
Daria Tondar, Rebecca Dörner, Janna Enderle, Caroline Gilcher, Christof Steingab, Ralf Schweiggert, Anja Bosity-Westphal, Kiel
- P 6-2 **Indices of ketone production during short-term caloric and carbohydrate restriction in healthy young adults**
Sieglinde Hechenbichler Figueroa, Paulina Delgado-Lizarraga, Jou-Yu Yeh, Dorothea Duni, Karsten Koehler, Freising-Weihenstephan
- P 6-3 **Kann Trinken vor dem Wiegen mittels bioelektrischer Impedanzanalyse (BIA) detektiert werden? – Ergebnisse einer experimentellen Studie mit jungen, schlanken und gesunden Frauen**
Nadja Knoll-Pientka, Dorina Schils, Katrin Pasternak, Sandra Czarnetzky, Judith Bühlmeyer, Lars Libuda, Alexander Bäuerle, Eva-Maria Skoda, Adam Schweda, Martin Teufel, Essen

- P 6-4** **Auswirkung einer wiederholten Bolus- und kontinuierlichen Glukoseinfusion auf DNA-Schäden und oxidativen Stress bei gesunden jungen Männern**
Laura Bragagna, Christina Polak, Lisa Schütz, Lina Maqboul, Carmen Klammer, Roland Feldbauer, Agnes Draxler, Martin Clodi, Karl-Heinz Wagner, Wien, Österreich
- P 6-5** **Nährstoffaufnahme bei selbständig zu Hause lebenden älteren Menschen – Daten aus der Berliner Altersstudie II**
Katharina Heimberg, Annett Martin, Anke Ehlers, Karen Ildico Hirsch-Ernst, Ilja Demuth, Dominik Spira, Elisabeth Steinhagen-Thiessen, Berlin
- P 6-6** **A vegan diet and thyroid health**
Christiane Ambs, Knut Mai, Katharina Penczynski, Stefan Dietrich, Anke Ehlers, Klaus Abraham, Cornelia Weikert, Berlin
- P 6-7** **Vergleich von vegan und omnivor lebenden Schwangeren hinsichtlich ernährungsrelevanter Nährstoffparameter und anthropometrischer Daten ihrer Neugeborenen (Ergebnisse der Preggie-Studie)**
Maike Heidrich-Sprenger, Tim Ritzheim, Christian Köder, Katharina Feuerlein, Alfred Längler, Ute Alexy, Markus Keller, Biebertal
- P 6-8** **Abnehmende Konzentration von untercarboxyliertem Osteocalcin in der Muttermilch im Verlauf der Stillperiode bei fehlender Korrelation mit dem Ernährungsverhalten**
Kathrin Sinnigen, Olivier Prosperi, Sophia Naber, Beatrice Hanusch, Hermann Kalhoff, Thomas Lücke, Mathilde Kersting, Bochum

12.00 – 13.00 **P 7 – Lebensmittelwissenschaft 1**Aschrott-
foyer**Bioaktivität und Metabolismus von
Lebensmittelinhaltsstoffen**Vorsitz: *Prof. Dr. Susanne Neugart*

- P 7-1 **Nachhaltigkeitsbewertung proteinreicher Lebensmittel:
Entwicklung und Anwendung einer innovativen Datenbank**
*Claudia Müller, Erich Zbinden, Claudio Beretta, Beatrice Baumer,
Wädenswil, Schweiz*
- P 7-2 **Bewertung des genotoxischen Potentials sowie antinutritiver
Inhaltsstoffe der essbaren *Jatropha curcas* L.**
Mona Grünwald, George Francis, Tuba Esatbeyoglu, Hannover
- P 7-3 **Effects of microplastics on survival and healthspan parameters in
*Caenorhabditis elegans***
Fabian Schmitt, Jana Deeva, Gunter P. Eckert, Gießen
- P 7-4 **Sensorische Unterschiede zwischen regional erzeugten Streuobst-
wiesenäpfel und Apfelsorten aus dem Lebensmittelhandel**
Bettina Glorius, Joerg Hampshire, Louisa Page, Fulda
- P 7-5 **Exploring factors affecting iron content in spinach:
varieties, cultivation sites and foliar fertilization**
*Diemo Daum, Esther Schulz, Carsten Vorsatz, Bodhi Thümmeler,
Nina Ulbrich, Hajo Haase, Sascha Rohn, Osnabrück*
- P 7-6 **Enhancing the nutritional value of pears through agronomic
biofortification with iodine**
*Diemo Daum, Christoph Budke, Karl H. Mühling, Sascha Rohn,
Osnabrück*
- P 7-7 **The bioaccessibility of iron and zinc from commercial
plant-based meat alternatives**
Jonas Pospiech, Stuttgart
- P 7-8 **Hydrangenol from *Hydrangea macrophylla*: detection of its
anti-diabetic and anti-browning activities in-vitro**
Ahlam Al-Yafeai, Volker Böhm, Jena
- P 7-9 **Speziationsanalysen zu Cobalaminen in Lebensmittelmatrizes
mittels LC-ICP-MS**
Alexander Maxones, Marc Birringer, Fulda

12.00 – 13.00 **P 8 – Ernährungsverhaltensforschung**

Festsaal

Ernährungsverhalten in verschiedenen KontextenVorsitz: *Prof. Dr. Britta Renner*

- P 8-1 **Kochen für die Wissenschaft – Ergebnisse der Studien zum Verhalten von Verbraucherinnen und Verbrauchern bei der Zubereitung von Speisen zur Einbindung in die BfR-MEAL-Studie**
Tanja Berg, Oliver Lindtner, Irmela Sarvan, Berlin
- P 8-2 **Evaluation eines 3-Tage-Schätzprotokolls zur Erfassung der Lebensmittel-, Energie- und Nährstoffzufuhr in Abhängigkeit der Erfassungsmethode (digital vs. analog) – eine Pilotstudie**
Elsa Meurer, Daniel Nouri, Melanie Schneider, Petra Lührmann, Juliane Heydenreich, Mainz
- P 8-3 **Die Validität eines 3-tägigen Schätzprotokolls in Abhängigkeit der Erhebungsmethode (analog vs. digital) – eine Pilotstudie**
Daniel Nouri, Elsa Meurer, Melanie Schneider, Petra Lührmann, Juliane Heydenreich, Mainz
- P 8-4 **Machbarkeit einer Ernährungsintervention bei Erwachsenen unter Berücksichtigung pflanzenbasierter Ernährungsindizes**
Selina Busch, Stephanie Seifert, Julia Renz, Benedikt Merz, Victor Schmalle, Anna Flögel, Manuela Rist, Karlsruhe
- P 8-5 **Effekt eines community-basierten Lebensstil-Interventionsprogramms auf die Selbstwirksamkeitserwartung von Bürger*innen in Bezug auf eine gesunde Ernährung**
Carmen Kettler, Ragna-Marie Kranz, Corinna Anand, Sarah Husain, Christian Köder, Maren M. Michaelsen, Tobias Esch, Heike Englert, Münster
- P 8-6 **Die Bedeutung sozialer Netzwerke für soziokulturelle Ernährungspraktiken im Alter**
Sarah Jasiok, Tina Bartelmeß, Bayreuth
- P 8-7 **Herausforderungen ernährungsbezogener studentischer Lebensführung in der Differenzierung zwischen Online- und Präsenzlehre**
Sarah-Lena Schäfer, Angela Häußler, Heidelberg

P 8-8 Ernährungsverhalten von Karlsruher Sportstudierenden in Bezug auf vegane und vegetarische Ernährungsweisen und die Auswirkung auf die subjektive körperlich-sportliche Leistungsfähigkeit
Annelie Speckmaier, Klaus Bös, Hannah Kron, Karlsruhe

12.30 – 14.00 **Mitgliederversammlung der Sektion Hessen der DGE**

Bankettsaal

13.00 – 14.00 Mittagspause · Ausstellung

Foyer



14.00 – 14.45 **5. Science Slam der DGE-Fachgruppe
 Early Career Scientists**

Festsaal

Moderation: *DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (ECS)*

**Was machen Pommes und Chicken Nuggets
 mit unserem Immunsystem?**

Lucy Hezinger, Stuttgart

The Coronavirus Outcome Predictor: Your Diet

Sophia Ponomarenko, Hamm

**„... und dann kam Corona und alle so nööö
 und wir so Yeah“**

Nicole Jankovic, Bonn

**Posterpräsentation – P 9 bis P 12,
Symposium der DGE-Fachgruppen**

**14.45 – 15.45 Symposium Fachgruppen Epidemiologie/
Public Health Nutrition**

**Blauer
Saal**

**Nachhaltige Ernährung und Ernährungssysteme –
messen, verstehen, gestalten Teil 1**
Erhebung nachhaltiger Ernährung in der Epidemiologie

Moderation: *Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Sabrina Schlesinger*

Begrüßung

Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Eleonore Heil

**Komponenten und Indikatoren nachhaltiger Ernährungsweisen
– eine Global Health Perspektive**

Prof. Dr. Ina Danquah, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Nachhaltige Ernährung in der DONALD Studie

Karen van de Locht, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

**Nachhaltige Ernährung in der Schweiz und UK – welchen
Einfluss haben Erhebungsinstrumente auf die Ergebnisse?**

Prof. Dr. Sabine Rohrmann, Universität Zürich, Schweiz

Diskussion

14.45 – 15.45 P 9 – Physiologie u. Biochemie der Ernährung 2

Festsaal

Vorsitz: *Dr. René Thierbach*

**P 9-1 Sexually dimorphic recovery of hepatic major urinary protein
expression in response to refeeding following dietary restriction
in mice**

Sarah Greve, Gisela Anna Kuhn, Katrin Giller, Stuttgart

**P 9-2 Gestational metformin intervention ameliorates delayed
neonatal reflexes in offspring born from obese dams**

*Elena Müller-Limberger, Sebastian Hansen, Bettina Frederick, Maria
Wohlfarth, Jörg Dötsch, Eva Hucklenbruch-Rother, Sarah Appel, Köln*

- P 9-3** Einfluss einer einmaligen Aufnahme eines Iso-Alpha Säure haltigen Extrakts auf die LPS-vermittelte Aktivierung von Immunzellen des Blutes bei gesunden Personen
Katja Csarman, Anja Baumann, Kerstin Schweiger, Finn Jung, Claus Hellerbrand, Ina Bergheim, Wien, Österreich
- P 9-4** DEP-1 is a novel regulator of energy metabolism in neurons
Otsuware Linda-Josephine Kadiri, Simran Chopra, Jannis Ulke, Kai Kappert, André Kleinridders, Potsdam
- P 9-5** Leptin modulates hypothalamic mitochondrial function to enhance metabolism
Sahar Cheshmeh, Robert Hauffe, Javier Gomez-Ambrosi, André Kleinridders, Potsdam
- P 9-6** Metabolisierung des Amadori-Produktes N-ε-Fructosyllysin durch probiotische Bakterien
Lisa Filipp, Florian Bausch, Lisa-Sophie Neuhaus, Thomas Henle, Dresden
- P 9-7** Development of an in-vitro model to study the bioavailability of orange juice carotenoids
Alice Quentin, Julia Klotz, Fabian Weber, Andreas Schieber, Tina Späder, Fabian Dieter, Gunter P. Eckert, Gießen
- P 9-8** Evaluierung eines in-vitro-Modells für die Untersuchung von Entzündungsvorgängen in der Leber
Anja Rosemarie Geisler, Lisa Börmel, Yvonne Hupfer, Stefan Lorkowski, Maria Wallert, Jena
- P 9-9** Humaninterventionsstudie zur Modulation kardiovaskulärer und diabetischer Risikofaktoren durch individualisierte Ernährungskonzepte bei Menschen mit Hypertriglyzeridämie oder Prädiabetes (MoKaRi II-Studie)
Theresa Sophie Braun, Timo Drobner, Stefan Lorkowski, Christine Dawczynski, Jena
- P 9-10** Vergleich der Fettsäurenverteilung in Erythrozyten- und Plasmalipiden von Vegetarier*innen, Veganer*innen und Omnivoren in der NuEva-Studie
Lea Klein, Stefan Lorkowski, Christine Dawczynski, Jena

14.45 – 15.45 **P 10 – Ernährungsmedizin 2**Aschrott-
saal**Klinische Ernährungsmedizin**

Vorsitz: Prof. Dr. Sarah Egert, Dr. Christina Diekmann

- P 10-1** Ernährungsvorsorgung im Krankenhaus: subjektive Einschätzung des Ernährungszustands durch das Personal ist relevanter als objektive Kriterien – eine nutritionDay-Studie
Dorothee Volkert, Isabel Galicia Ernst, Isabella Worf, Silvia Tarantino, Michael Hiesmayr, Nürnberg
- P 10-2** Lebensstilfaktoren und Ernährung erklären nicht die sich entwickelnde Osteopenie bei Patient*innen mit Phenylketonurie – Teilergebnisse der NuBONE-Studie
Beatrice Hanusch, Anne Schlegtendal, Jakob Höppner, Corinna Grasemann, Thomas Lücke, Kathrin Sinning, Bochum
- P 10-3** Effekt von virtuellen Körperbildübungen auf das Ernährungsverhalten von Personen mit Adipositas im Rahmen der ViTraS-Pilotstudie
Kathrin Gemesi, Nina Döllinger, Natascha-Alexandra Weinberger, Erik Wolf, David Mal, Sebastian Keppler, Stephan Wenninger, Emily Bader, Carolin Wienrich, Claudia Luck-Sikorski, Marc Erich Latoschik, Johann Habakuk Israel, Mario Botsch, Christina Holzapfel, München
- P 10-4** Ist der Zusammenhang zwischen Vitamin D-Status und Depression abhängig vom Inflammationsstatus? Ergebnisse einer Beobachtungsstudie bei Kindern und Jugendlichen
Laura Schlarbaum, Judith Bühlmeier, Manuel Föcker, Harald Engler, Raphael Hirtz, Corinna Grasemann, Anke Hinney, Lars Libuda, Paderborn
- P 10-5** Zusammenhang zwischen gastrointestinaler Mikrobiota und der Psyche bei Anorexia nervosa
Isabelle Mack, Jasmin Ketel, Miquel Bosch-Bruguera, Uli Cuntz, Stephan Zipfel, Paul Enck, Tübingen
- P 10-6** GLUT-1-Inhibition zur Aufklärung antikanzerogener Wirkmechanismen
Fiona Ludwig, Stefanie Hoppe, Daniela Purps, Felix Meyer, René Thierbach, Jena

- P 10-7 Fibers do not modulate the formation of the cardiovascular risk factor Trimethylamine-N-Oxide after beef consumption: „MEATMARK“ a human intervention study
Melanie Haas, Beate Brandl, Thomas Skurk, Freising-Weihenstephan
- P 10-8 Cryopreservation and bioenergetic evaluation of human peripheral blood mononuclear cells as parameters for nutrition-related studies
Fabian Dieter, Jendrik Grube, Alice Quentin, Gunter P. Eckert, Gießen
- P 10-9 Evidenzbasierte Proteinleitlinie der DGE: Hat die erhöhte Zufuhr von Protein präventive Effekte auf Körpergewichtsstabilität und Typ-2-Diabetes?
Anna Amini, Julia Haardt, Nicole Kalotai, Bernhard Watzl, Bonn

14.45 – 15.45 **P 11 – Lebensmittelwissenschaft 2**

**Einfluss von Anbau und Verarbeitung auf
Lebensmittelinhaltsstoffe**

Vorsitz: *Prof. Dr. Tuba Esatbeyoglu*

Aschrott-
foyer

- P 11-1 Vergleich verschiedener Klassifizierungssysteme von verarbeiteten Lebensmitteln zur Analyse der Verbraucher*innen-Wahrnehmung des Verarbeitungsgrades von Lebensmitteln
Finnja Straten, Jevana Röhl, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel, Osnabrück
- P 11-2 Handwerklich hergestellt – Anforderungen an handwerklich hergestellte Lebensmittel aus Sicht der Betriebe
Jevana Röhl, Urte Schleyerbach, Sabine Bornkessel, Osnabrück
- P 11-3 Sensorische Untersuchungen von Salami und salamiartigen Ersatzprodukten mittels aktueller deskriptiver Methoden
Dinah Brunk, Jörg Meier, Neubrandenburg
- P 11-4 Ernährungsphysiologische und sensorische Charakterisierung von Teigwaren mit unterschiedlichem Proteingehalt
Claudia Adomat, Jörg Meier, Neubrandenburg

- P 11-5 **Funktionalisierung resistenter Stärke – ein doppelter Blickwinkel**
Helen Fetzer, Susanne Gola, Soeren Ocvirk, Christina Opaluwa, Kurt Gedrich, Peter Eisner, Freising-Weihenstephan
- P 11-6 **Glycoalkaloide in Kartoffelprodukten – Veränderungen während der Prozessierung**
Keven Mittau, Christina Meyers, Inga Smit, Marcus Schmidt, Sascha Rohn, Berlin
- P 11-7 **Einfluss thermischer Prozessierung auf Cannabinoidgehalte und -profile in Hanfsamenölen und hanfhaltigen Backwaren**
Niklas Lindekamp, Nadja Triesch, Sascha Rohn, Stefan Weigel, Berlin
- P 11-8 **Impact of dough hydration on acrylamide precursors, baking performance and acrylamide levels in potato breads**
Jagoda Swiacka, Laura Kima, Alexander Voß, Sandra Grebenteuch, Sascha Rohn, Mario Jekle, Stuttgart
- P 11-9 **Starter-Co-Kultur für die Erbsenfermentation zur Herstellung einer Joghurtalternative**
Jil Schwarze, Sandra Grebenteuch, Sascha Rohn, Frederico M. C. Magalhães, Brian Gibson, Anna S. Birke, Berlin
- P 11-10 **Essbare Wildgemüse – Einfluss der Zubereitung auf Phenole und deren antioxidativen Aktivität**
Layla Engelhardt, Tobias Pöhl, Susanne Neugart, Göttingen

14.45 – 15.45 **P 12 – Gemeinschaftsverpflegung**

Gemeinschaftsverpflegung hat viele Facetten

Vorsitz: *Dr. Kerstin Clausen*

Wandel-
halle
links

- P 12-1 **Nutzung der Mittagsverpflegung in der Schule oder Kochen zu Hause – Ergebnisse aus KIDA (Kindergesundheit in Deutschland aktuell)**
Almut Richter, Nadine Flerlage, Gert B. M. Mensink, Julika Loss, Berlin
- P 12-2 **In Kitas nudgen – eine konzeptionelle Perspektive**
Ulrike Pfannes, Sibylle Adam, Hamburg

- P 12-3 **Regionalität, Qualität und Kosten der Kitaverpflegung aus Perspektive der Eltern in drei Modellregionen im Landkreis Vorpommern-Rügen**
Laura Tretow-Frahm, Tyra Richter, Michelle Röder, Christine Braun, Anna Flögel, Neubrandenburg
- P 12-4 **Das Mensaessen als Barriere einer gesundheitsfördernden Ernährung? Selbsteinschätzung und Selbstwirksamkeitserwartung von Mensanutzenden hinsichtlich des Verzehrs ausgewogener Mahlzeiten**
Melanie Schneider, Petra Lührmann, Schwäbisch Gmünd
- P 12-5 **Umsetzung der DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben: Faktoren der (Nicht-)Etablierung**
Corinna Neuthard, Melanie Schneider, Katja Schneider, Petra Lührmann, Heidelberg
- P 12-6 **Das Vermarktungspotential von Kalbfleisch aus Bio-Milchviehbetrieben mit kuhgebundener Kälberaufzucht in der Betriebsgastronomie**
Andreas Bschaden, Cornelia Schur, Mareike Herrler, Nanette Stroebele-Benschop, Stuttgart
- P 12-7 **Digitale kostenfreie Materialien zur Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung: eine systematische Analyse und Darstellung**
Jana Deszczka, Ulrike Pfannes, Hamburg
- P 12-8 **Ernährung im Katastrophenfall – wie kann eine sichere Ernährung mit Hilfe von Mahlzeitenpaketen für den Einsatz im Zivilschutz sichergestellt werden?**
Meike Barzen, Sabine Ellinger, Bonn
- P 12-9 **Explikationen professioneller Köch*innen zu nachhaltigen Transformationen in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV)**
Franziska Henkel, Leonore A. Heil, Gießen
- P 12-10 **Das Projekt Katzensprung 2.0: Vorreiter für einen nachhaltigen und klimaschonenden Tourismus – Best-Practice aus der Gastronomie**
Katharina Eck, Julia Heinz, Lena Hennes, Britta Kutz, Münster

15.45 – 16.15 Kaffeepause · Ausstellung

Foyer



Symposien der DGE-Fachgruppen

16.15 – 17.45 **Symposium Fachgruppen Epidemiologie/
Public Health Nutrition**

Blauer
Saal

**Nachhaltige Ernährung und Ernährungssysteme –
messen, verstehen, gestalten Teil 2**

**Nationale Ernährungsstrategie und internationale
Herausforderungen – nachhaltige Ernährung gestalten**

Moderation: *Dr. Eleonore Heil, Dr. Dorle Grünewald-Funk*

Begrüßung und Resümee aus Teil 1

Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Eleonore Heil

**Ernährungsstrategie der Bundesregierung –
nachhaltige Ernährung möglich machen!?**

Dr. Peter von Philipsborn, Ludwig-Maximilians-Universität München

**Lebensmittelbasierte Ernährungsleitlinien und Nachhaltigkeit
– internationale Herausforderungen**

Prof. Dr. Gudrun Keding, Justus-Liebig-Universität Gießen

Transformation messen und messbar machen

Dr. Kathrin Demmler, Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN)

Podiumsdiskussion

„Nachhaltige Ernährung messen und gestalten“

Moderation: *Dr. Katharina Nimptsch, Dr. Eleonore Heil*

Diskussionsteilnehmer*innen: *Prof. Dr. Marco Springman, Prof. Dr.*

Ina Danquah, Dr. Peter von Philipsborn, Prof. Dr. Gudrun Keding,

Dr. Kathrin Demmler und freie Plätze für Personen aus dem Publikum

16.15 – 17.45 Symposium Fachgruppe Lebensmittelwissenschaft

Gesellschafts-saal

Stark verarbeitete Lebensmittel – wie berücksichtigt man wissenschaftliche Erkenntnisse, die allgemeine Verkehrsauffassung und die Verbrauchererwartung?

Moderation: apl. Prof. Dr. Volker Böhm, Prof. Dr. Sascha Rohn

Die DFG-Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln (SKLM): Auftrag und Stellungnahmen

Prof. Dr. Sabine Kulling, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Die Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK) – unabhängiges Gremium zur Erarbeitung klarer Bezeichnungen von Lebensmitteln

Prof. Dr. Matthias Upmann, Fachbereich Life Science Technologies, Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe

16.15 – 17.45 Symposium Nationales Ernährungsmonitoring

Festsaal

Neukonzeption des Nationalen Ernährungsmonitorings entlang der Lebensphasen

Moderation: Prof. Dr. Regina Ensenaer, Dr. Stefan Storcksdieck genannt Bonsmann

Neukonzeption des Nationalen Ernährungsmonitorings und Verzehrerhebung der Basisstudie NEMO Erwachsene

Dr. Carolin Krems, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Basisstudie NEMO Erwachsene: Bioprobennahme

Dr. Marina Liaskos, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Basisstudie NEMO Erwachsene:

Online-Befragung zum Ernährungsverhalten

Dr. Kristine Khachatryan, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

NEMO kids/family: Kontinuierliche Erhebung von Daten entlang der frühen Lebensphase

Sara Jansen, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

NEMO kids/family: Altersspezifische Phänotypisierung von Vorstadien ernährungsmitbedingter Erkrankungen

Eva Dichiser, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

17.45 – 18.30 Treffen der DGE-Fachgruppen		
	Epidemiologie	Festsaal
	Ernährungsberatung	Rosensaal
	Ernährungsbildung	Bankettsaal
	Lebensmittelwissenschaft	Gesellschaftssaal
	Public Health Nutrition	Blauer Saal
ab 18.30	Get-together mit Verleihung der Posterpreise der DGE und der Ernährungs Umschau Eröffnung 19.00 Uhr	Foyer

PROGRAMM

Mittwoch, 6. März 2024

Symposien

09.00 – 10.30 **Symposium Nutri-Score**

Festsaal

Moderation: *Prof. Dr. Anette Buyken, Dr. Benedikt Merz*

Evidenzbasierte Weiterentwicklung des Nutri-Score

Dr. Benedikt Merz, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

Nutri-Score – Rahmen, Praxis, Ausblick

Dr. Martin Liehr, BMEL

Experience and challenges on the expansion of the Nutri-Score internationally

Prof. Dr. Chantal Julia, Université Sorbonne Paris Nord

09.00 – 10.30 **Workshop Praxiswissen DFG-Antrag**

Blauer
Saal

Strategien und Praxiswissen für Nachwuchswissenschaftler*innen: Was braucht es für einen erfolgreichen DFG-Antrag?

Moderation: *DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (ECS)*

DFG Forschungsförderung – Einblicke und Einstiege

Dr. Georg Munz, Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG), Bonn

Von der Idee zum DFG-Antrag

Prof. Dr. Tilman Grune, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIFE), Nuthetal

Podiumsdiskussion

09.00 – 10.30 **Symposium Ernährung in den frühen Lebensphasen**

Gesellschafts-
saal

Moderation: *Prof. Dr. Regina Ensenuer, Nicole Nowak*

**Essen Kinder anders an Tagen, an denen sie in der Kita sind?
Ergebnisse aus der KiESEL-Studie**

Clarissa Spiegler, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Phosphor, Cadmium und Blei-Exposition von Kindern (0.5-5 Jahren)
in Deutschland**

Dr. Sebastian Ptok, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

Neues aus der Stillforschung

Dr. Anna-Kristin Brettschneider, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Entwicklung von Ernährungsmustern in der frühen Kindheit
bis ins Schulalter – Ergebnisse aus der PEACHES-Kohorte**

Sara Jansen, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

**Die „Optimierte Mischkost“ im europäischen Vergleich –
Ergebnisse eines Scoping Reviews**

Dominik Dauner, Max Rubner-Institut, Karlsruhe

10.30 – 11.00 **Kaffeepause · Ausstellung**

Foyer



Vortragsreihe V 10 bis V 14**11.00 – 12.30 V 10 – Ernährungsverhaltenforschung 3****Festsaal****Aspekte des Ernährungsverhaltens in verschiedenen Kontexten***Vorsitz: Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser*

- V 10-1** Ernährungszugewandtes Informationsverhalten in sozialen Netzwerken
Kristin Leismann, Jasmin Godemann, Gießen
- V 10-2** Unterschiede in der Nutzung verschiedener Ernährungs-Kommunikationskanäle bei Senior*innen – ein Vierländer-Vergleich
Johanna Marie Kreher, Ina Bergheim, Christine Brombach, Wädenswil, Schweiz
- V 10-3** Versorgungsstrukturen ökologisch und sozial gerecht gestalten durch Serious Gaming
Lynn Wagner, Christin Brandes, Melanie Speck, Osnabrück
- V 10-4** Durch die Covid-19-Pandemie beeinflusste Essstörungen bei Jugendlichen – eine qualitative Studie in einer stationären, psychotherapeutischen Einrichtung
Katharina Rupprecht, Fulda
- V 10-5** Portionsgrößenwahrnehmung bei Anorexia Nervosa im Längsschnitt
Bea Klos, Letizia Crepaz, Alina Kaul, Christina Marquardt, Lilia Fäßler, Katrin Giel, Stephan Zipfel, Isabelle Mack, Tübingen
- V 10-6** Detecting eating events in real-time using continuous glucose monitoring: a scoping review
Julian Brummer, Christina Glasbrenner, Sieglinde Hechenbichler Figueroa, Karsten Koehler, Christoph Höchsmann, München

11.00 – 12.30 **V 11 – Public Health Nutrition 2**

Blauer
Saal

Kaleidoskop der Nachhaltigkeit

Vorsitz: *Prof. Dr. Anja Kroke, Dr. Eleonore Heil*

- V 11-1 **Potential of food-based dietary guidelines to support sustainable healthy diets – a global perspective from health and nutrition professionals**
Anna-Lena Klapp, Antje Risius, Göttingen
- V 11-2 **Nachhaltigkeit in der norwegischen Aquakultur von *Salmo salar* *Ilva***
Schulz-Behrendt, Eleonore A. Heil, Gießen
- V 11-3 **The effects of a cafeteria-based sustainable diet intervention in a large German hospital on the adherence to the EAT-Lancet Planetary Health Diet and greenhouse gas emissions of consumers: a quasi-experimental study**
Laura Felice Harrison, Alina Herrmann, Claudia Quitmann, Ina Danquah, Heidelberg
- V 11-4 **Förderung gesunder und nachhaltiger Ernährung in der Hochschulgastronomie: ein Scoping Review**
Suzie Kratzer, Melissa A. Theurich, Theresa Mareis, Nicole Holliday, Leonie Bach, Aline Simonetti, Monika Hartmann, Dominik Lemken, Peter von Philipsborn, München
- V 11-5 **Keine Angst zu spenden – rechtssicher Lebensmittel spenden und damit Lebensmittelverschwendung reduzieren**
Murielle Diekmann, Christina Lünenborg, Sabine Bornkessel, Melanie Speck, Osnabrück

11.00 – 12.30 **V 12 – Epidemiologie 2**Gesell-
schafts-
saal**Innovative methodische Entwicklungen**Vorsitz: *Dr. Sabrina Schlesinger, Dr. Katharina Nimptsch*

- V 12-1 **Reliabilität und Validität der Erhebung des Verzehrs von pflanzlichen Alternativprodukten in einem neu entwickelten Verzehrshäufigkeitsfragebogen**
Sven Knüppel, Katrin Uhlig, Kira Tessel, Cornelia Enzenbach, Christian Jung, Nicole Nowak, Cornelia Weikert, Berlin
- V 12-2 **NutriDiary: Evaluierung eines smartphonebasierten Wiege-Ernährungsprotokolls durch Expert*innen und Laien**
Linda Klasen, Stefanie Anna Julia Koch, Maïke Elena Schnermann, Ute Alexy, Johanna Conrad, Ionut Andone, Ute Nöthlings, Bonn
- V 12-3 **Identification and replication of urine biomarkers of chocolate intake in European children and adolescents**
Jantje Goerdtten, Samuel Muli, Jodi Rattner, Mira Merdas, David Achaintre, Li Yuan, Ronja Foraita, Inge Huybrechts, Ute Nöthlings, Pekka Keski-Rahkonen, Anna Flögel et al., Bremen
- V 12-4 **Infant circadian eating patterns show no association with BMISDS or body composition in pre- and primary-school age – results of the DONALD study**
Ines Perrar, Ute Alexy, Eva Hohoff, Anette Buyken, Bettina Krueger, Ute Nöthlings, Nicole Jankovic, Bonn
- V 12-5 **Mineral status and dietary patterns in healthy middle-aged Germans: insights from a two-year dietary intervention study**
Denny Pellowski, Sandra Marie Müller, Sören Meyer, Max Tuchenhagen, Tilman Grune, Knut Mai, Tanja Schwerdtle, Nuthetal
- V 12-6 **Associations of a Healthy-Lifestyle-Index with body fat distribution in a German general population sample**
Maria Frömel, Cara Övermöhle, Sabina Waniek, Jan Kassubek, Hans-Peter Müller, Wolfgang Lieb, Katharina S. Weber, Kiel

11.00 – 12.30 **V 13 – Lebensmittelwissenschaft 2 /
Physiologie u. Biochemie d. Ernährung 2**

Bankett-
saal

Vorsitz: *Prof. Dr. Sascha Rohn*

- V 13-1 Eine sichere Herstellung von Lebensmitteln in der Wertschöpfungskette der Ernährungswirtschaft – Lebensmittelsicherheit, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit
Stephanie Krieger-Güss, Osnabrück
- V 13-2 Flavour, emulsifiers and colour are the most frequent markers to detect food ultra-processing in a UK food market analysis
Nathalie Judith Neumann, Gerrit Eichner, Mathias Fasshauer, Gießen
- V 13-3 Maskierung von Bitterstoffen in grünen Smoothies zur Erhöhung der Verbraucherakzeptanz
Johanna Mörlein, Sophie Wessel, Susanne Neugart, Tobias Pöhnl, Göttingen
- V 13-4 Impact of curcumin and valproic acid on lifespan and health in *Drosophila melanogaster*
Silvana Hof-Michel, Anika Wagner, Gießen
- V 13-5 Lithium's impact on survival, body composition, GSK3 activity, and differential gene expression is determined by dietary sucrose levels in *D. melanogaster*
Katharina Jans, Kai Lüersen, Jakob von Frieling, Thomas Roeder, Gerald Rimbach, Kiel
- V 13-6 Time-resolved transcriptomic and metabolomic signature of muscle polyamine homeostasis in health versus physiological or nutritional stress
Mario Ost, Kenneth Dyar, Olga Bondareva, Susanne Klaus, Leipzig

11.00 – 12.30 **V 14 – Ernährungsmedizin 2**Rosen-
saal**Ernährung und kardiometabolisches Risiko**Vorsitz: *Dr. Franziska Hägele, Prof. Dr. Sabine Ellinger*

- V 14-1 **Akute Effekte von Rapsöl im Vergleich zu Kokosöl auf hunger- und sättigungs-assoziierte Parameter bei älteren Erwachsenen mit Risikophänotyp für kardiometabolische Erkrankungen**
Christina Diekmann, Hannah F. Kienēs, Tim B. Schiemann, Christina Kopp, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Robert Németh, Sarah Egert, Bonn
- V 14-2 **Akute Effekte von Rapsöl im Vergleich zu Kokosöl auf die postprandiale Antwort bei älteren Erwachsenen mit Risikophänotyp für kardiometabolische Erkrankungen**
Hannah F. Kienēs, Christina Diekmann, Carolin Wiechmann, Christina Kopp, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Robert Németh, Sarah Egert, Bonn
- V 14-3 **Oat-induced changes in serum zonulin are associated with plasma short-chain fatty acid responses in adults with metabolic syndrome**
Linda Klümpen, Aakash Mantri, Waldemar Seel, Birgit Stoffel-Wagner, Martin Coenen, Matthias Schmid, Leonie Weinhold, Peter Stehle, Marie-Christine Simon, Bonn
- V 14-4 **Tageszeitliche Unterschiede in der glykämischen Antwort auf Brotmahlzeiten bei Personen mit erhöhtem Risiko für Typ-2-Diabetes – vorläufige Ergebnisse einer Teilstudie der Carb-Health-Studie**
Alena M. Schadow, Marc Gartner, Bianca Stutz, Bettina Krueger, Jutta Dierkes, Anette E. Buyken, Paderborn
- V 14-5 **Entwicklung einer „reaktiven“ Hypoglykämie nach Konsum von verschiedenen Direktsaft-simulierenden Glukose-Fruktose-Saccharose-Lösungen und Bedeutung der Blutglukoseantworten für das Hungergefühl**
Johanna Rothgänger, Anette E. Buyken, Bianca Stutz, Bettina Krueger, Paderborn

V 14-6 Dosisabhängige Effekte von EPA und DHA auf den HS-Omega-3 Index bei gesunden Erwachsenen
Sandra Daniela Habicht, Julia Schweinitzer, Ricarda Agathe Hermine Stilling, David Emmert, Carolin Fischer, Gunter P. Eckert, Gießen

12.30 – 13.00 Kaffeepause · Ausstellung

Foyer



13.00 – 14.00 **Plenarvortrag III**

Festsaal

Vorsitz: *Prof. Dr. Lars Libuda*

**Ernährung und mentale Gesundheit –
Zusammenhänge, Ansatzpunkte und Effekte**

Prof. Dr. Louise Dye, Universität Sheffield

Resümee

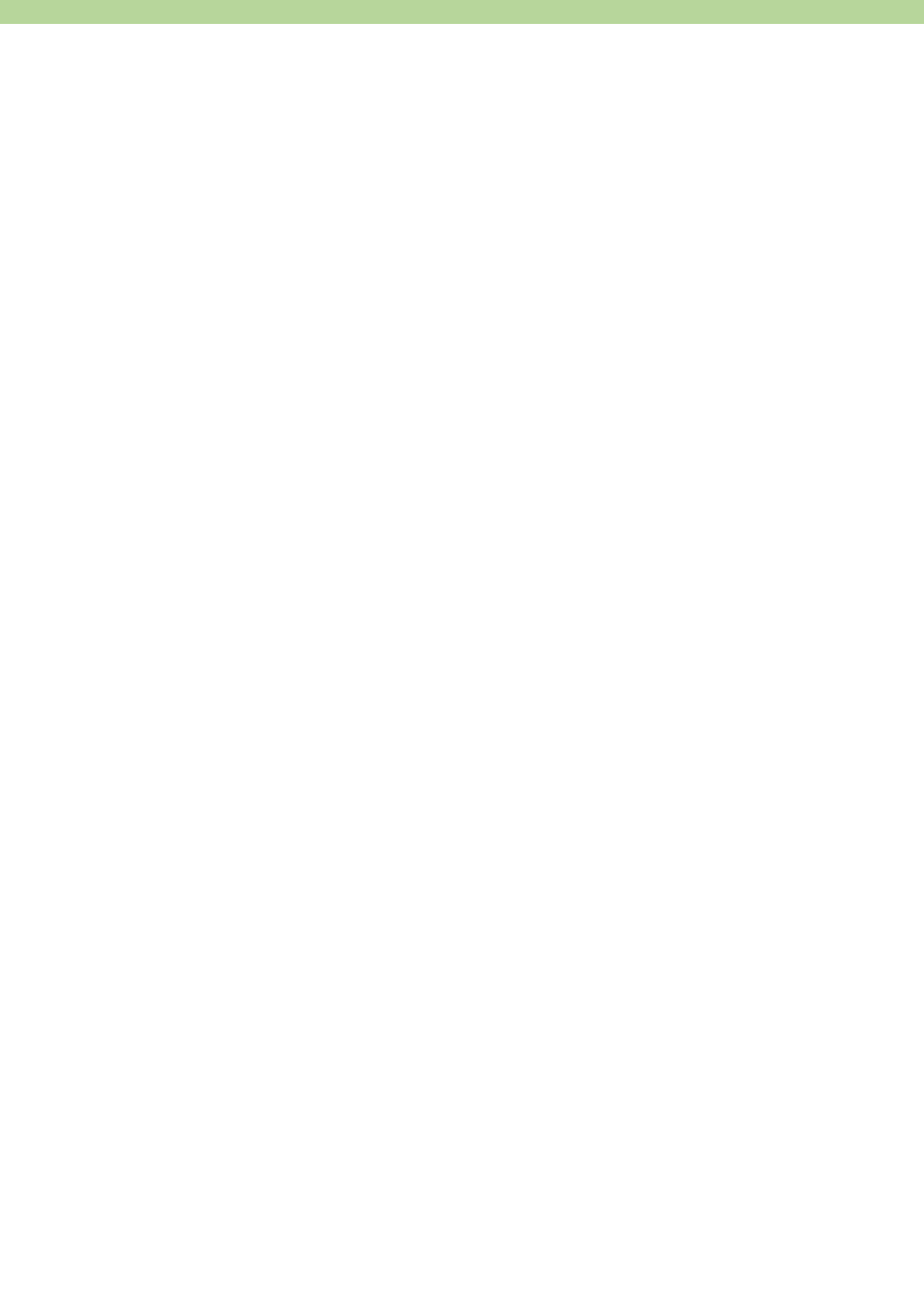
Prof. Dr. Anette Buyken

Verabschiedung und Einladung zum Kongress 2025

Arens-Azevêdo, Ulrike	Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg
Barbaresko, Janett	Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf
Bartsch, Silke	Technische Universität Berlin
Berkemeyer, Shoma Barbara	Hochschule Osnabrück
Böhm, Volker	Friedrich-Schiller-Universität Jena
Brombach, Christine	Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil, Schweiz
Buyken, Anette	Universität Paderborn
Clausen, Kerstin	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn
Diekmann, Christina	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Egert, Sarah	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Ellinger, Sabine	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Ensenauer, Regina	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Esatbeyoglu, Tuba	Leibniz Universität Hannover
Grünewald-Funk, Dorle	grünewald-funk Kompetenz für Kommunikation, Public Health, Ernährung, Berlin
Hägele, Franziska	Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Heil, Eleonore A.	Justus-Liebig-Universität Gießen
Holzapfel, Christina	Hochschule Fulda
Jankovic, Nicole	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Kiesswetter, Eva	Universitätsklinikum Freiburg
Kipp, Anna	Friedrich-Schiller-Universität Jena
König, Laura	Universität Wien
Kohlenberg-Müller, Kathrin	Hochschule Fulda
Krems, Carolin	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Kroke, Anja	Hochschule Fulda
Leonhäuser, Ingrid-Ute	Justus-Liebig-Universität Gießen
Libuda, Lars	Universität Paderborn

Linseisen, Jakob	Universität Augsburg
Meier, Jörg	Hochschule Neubrandenburg
Merz, Benedikt	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Neugart, Susanne	Georg-August-Universität Göttingen
Nimptsch, Katharina	Max-Delbrück-Centrum für Molekulare Medizin (MDC), Berlin
Nowak, Nicole	Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin
Rademacher, Christel	Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach
Renner, Britta	Universität Konstanz
Rimbach, Gerald	Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Rohn, Sascha	Technische Universität Berlin
Schlesinger, Sabrina	Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ), Düsseldorf
Storcksdieck genannt Bonsmann, Stefan	Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe
Straka, Dorothee	Hochschule Osnabrück
Thierbach, René	Friedrich-Schiller-Universität Jena
Volkert, Dorothee	Friedrich-Alexander Universität Nürnberg-Erlangen, Nürnberg
von Philipsborn, Peter	Ludwig-Maximilians-Universität München
Wagner, Anika	Justus-Liebig-Universität Gießen
Waizenegger, Julia	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Watzl, Bernhard	Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. Bonn

NOTIZEN



Kongresskomitee

Wissenschaftliche Leitung

Prof. Dr. Anette Buyken
Prof. Dr. Lars Libuda
Institut für Ernährung,
Konsum und Gesundheit
Universität Paderborn

DGE-Fachgruppen

Early Career Scientists

Anne Carolin Schäfer

Epidemiologie

Dr. Katharina Nimptsch

Ernährungsberatung

Prof. Dr. Shoma Barbara Berkemeyer

Ernährungsbildung

Prof. Dr. Silke Bartsch

Ernährungsmedizin

Prof. Dr. Dr. Anja Bosity-Westphal

Ernährungsverhaltensforschung

Prof. Dr. Britta Renner

Gemeinschaftsverpflegung

Prof. Ulrike Arens-Azevêdo

Lebensmittelwissenschaft

apl. Prof. Dr. Volker Böhm

Physiologie und Biochemie der Ernährung

Prof. Dr. Anna Kipp

Public Health Nutrition

Dr. Eleonore A. Heil

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.
Godesberger Allee 136
53175 Bonn
kongress@dge.de

Informationen unter
www.dge-kongress.de

in Kooperation mit der



#DGE24

www.dge.de

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages