

09/2014 | 27. Mai

Hält länger, ist gesünder, schmeckt intensiver**Veranstaltung der DGE-Sektion Schleswig-Holstein über technologische Verfahren in Lebensmitteln am 26. Juni 2014**

(dge) Die moderne Lebensmitteltechnologie bietet ein enormes Potenzial: Lebensmittel werden länger haltbar, enthalten weniger Energie, schmecken besser und weisen optimalerweise einen gesundheitlichen Nutzen auf. Was aber geschieht im Laufe technologischer Verfahren mit den Inhaltsstoffen? Wie schafft es die Lebensmittelindustrie, den Geschmack zu erhalten und dabei den Fettgehalt zu reduzieren, Gluten oder Lactose zu eliminieren oder die Lebensmittel mit gesundheitsfördernden Stoffen anzureichern? Wie sinnvoll ist das technologisch Mögliche?

Diese Fragen beantwortet die Sektion Schleswig-Holstein der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) auf ihrem Seminar „Hält länger, ist gesünder, schmeckt intensiver – Lebensmitteltechnologische Verfahren wissenschaftlich beleuchtet“ in Kiel. Die Veranstaltung richtet sich an Ernährungsfachkräfte, Mediziner sowie Multiplikatoren aus den Bereichen Gesundheit, Bildung, Prävention und Public Health. Mitarbeiter des Instituts für Humanernährung und Lebensmittelkunde der Christian-Albrechts-Universität Kiel stellen neue Verfahren zur schonenden Entkeimung von Lebensmitteln am Beispiel der ESL-Milch vor. Sie erklären, wie Speisen aromatisiert, der Geschmack intensiviert und wie Fettersatzstoffe und Fettaustauschstoffe eingesetzt werden. Die Teilnehmer erfahren, wie Lebensmitteltechnologien Enzyme einsetzen und bioaktive Peptide gewinnen. Weitere Themen stellen die Herstellung von gluten- und lactosefreien Lebensmitteln sowie die Anreicherung mit Ballaststoffen dar.

Das Seminar findet am 26. Juni 2014 von 9.30 Uhr bis 17.45 Uhr in Kiel statt und kostet 145,00 EUR. Weitere Informationen gibt die DGE-Sektion Schleswig-Holstein, Renate Nissen, Hermann-Weigmann-Straße 1, 24103 Kiel, Tel.: 0431 62706, E-Mail: kontakt@dge-sh.de. Die Anmeldung erfolgt über die Internetseite der Sektion Schleswig-Holstein: www.dge-sh.de

2 049 Zeichen (mit Leerzeichen)

Kontakt

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Isabelle Keller
Tel.: 0228 3776-643 | Fax: 0228 3776-800 | E-Mail: keller@dge.de
DGE-Pressinfos im Internet: www.dge.de

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V. (DGE)**Godesberger Allee 18
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600

Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.deNachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.

Belegexemplar erbeten.