

Anmeldung

Anmeldungen bitte ausschließlich per e-mail an:
icc-austria@icc.or.at, per Fax: 01/707 72 04-0
oder online unter www.icc-austria.or.at

Titel, Vor- und Zuname des Teilnehmers

Firma / Institut

Straße

PLZ Ort

Tel Fax

E-Mail

Datum Unterschrift

Tagungsgebühren (bitte ankreuzen):
Seminarunterlagen und Pausenverpflegung (außer Mittagessen) sind im Preis inkludiert.

Mitglieder (ÖGE, ICC, VEÖ, VÖLB, VDB,
Verband der Diätologen Österreichs)* € 90.-

Neue Mitglieder** € 120.-

**Werbeaktion: Mitgliedsbeiträge 2012 u. 2013
für neue Mitglieder in Tagungsgebühr inkludiert

Nichtmitglieder € 150.-

StudentInnen* € 20.-

Aussteller (inkl. 1 Registrierung) € 350.-

*Bitte legen Sie Ihrer Anmeldung einen Nachweis bei

Ich überweise den Betrag von € _____ unter dem Verwendungszweck „Symposium“ auf das Konto der ICC-Austria, Konto Nr. 92047222, PSK BLZ 60000
BIC: OPSKATWW
IBAN: AT336000000092047222

Information

Veranstalter: ICC-Austria

Veranstaltungsort:

AGES - Österr. Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Großer Veranstaltungssaal
Spargelfeldstraße 191
1220 Wien

Anmeldung für die Tagung:

Aus organisatorischen Gründen bis 22. November 2012 im Tagungsbüro erwünscht.

Tagungsbüro:

ICC-International Association for
Cereal Science and Technology
Marxergasse 2
1030 Wien

Tel: 01/707 72 02-0

Fax: 01/707 72 04-0

E-Mail: icc-austria@icc.or.at

Web: <http://www.icc.or.at>

Teilnahme- und Stornobedingungen:

Eine Teilnahme- bzw. Zahlungsbestätigung erhalten Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung. Sollten Sie die Überweisung nach dem 22. November 2012 tätigen, ersuchen wir Sie, Ihren Zahlungsbeleg bei der Registrierung vorzulegen. Bei Stornierung der Anmeldung nach dem 22. November 2012 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht jedoch die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine/n Ersatzteilnehmer/in zu entsenden.



ICC - Austria Symposium 2012

Fett, Zucker und Salz in Getreideprodukten. Ist weniger mehr?



lebensministerium.at



Wissensforum Backwaren
Berlin · Wien

27. November 2012 AGES, Wien



Fett, Zucker und Salz in Getreideprodukten. Ist weniger mehr?

In den letzten 10 Jahren stehen ernährungsbedingte Risikofaktoren im Fokus der EU-Gesundheits- und Ernährungspolitik. Auslösend dafür waren und sind alarmierende statistische Daten über EU-Bürger/innen, deren Anteil mit Prävalenz von Übergewicht bereits an der 50 %-Marke liegt. Bei Kindern liegt die Quote mit rund 30 % auf einem besorgniserregenden Niveau. Im Sinne von Präventionsmaßnahme vor Folgeerkrankungen, wie Bluthochdruck, Arteriosklerose, Diabetes Typ 2 und Fettstoffwechselstörungen, verstehen sich daher Aktionspläne auf EU-Ebene und nationaler Ebene, in Österreich der „Nationale Aktionsplan Ernährung“ (abgekürzt NApE) des Bundesministeriums für Gesundheit.

Die Ernährungsempfehlungen stellen vor allem 3 Nährstoffe ins Zentrum kritischer Betrachtung mit der Zielsetzung zur reduzierten täglichen Aufnahme, nämlich Fett, Zucker und Salz. Getreide weist naturbedingt einen niedrigen Fett-, Zucker und Salzgehalt auf. Aber wie ist die Situation bei Getreideprodukten, liegt deren technologisch oder sensorisch bedingte Formulierung und Rezeptgestaltung ebenfalls im Trend der Ernährungspolitik? Wie ist dabei die Erwartung des Verbrauchers und seine Information durch die Lebensmittelkennzeichnung? Sollte der Verbraucher nur noch Ausschau nach Lebensmitteln mit „reduziertem Gehalt“ halten? Ist hier wirklich „weniger mehr?“



Programm

08:00 *Registrierung*

09:00 *Grußworte*

Petra Lehner, Gesundheitsministerium

Alois Posch, Lebensmittelministerium

Alfred Mar, Präsident ICC-Austria

Im Anschluss: Verleihung einer Ehrenmitgliedschaft

09:30 ***Ernährungspolitische Ziele***

Alfred Mar, HTL für Lebensmitteltechnologie, Wels

10:00 ***Zur Wahrnehmung des Bösen im Guten – die Sensorik von Fett, Zucker und Salz in Getreideprodukten***

Klaus Dürrschmid, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, Universität für Bodenkultur, Wien

10:30 *Kaffeepause*

11:00 ***Fette in der Ernährung – wohin tendiert die Ernährungswissenschaft?***

Karl-Heinz Wagner, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Wien

11:30 ***Stevia in Backwaren – wann oder Wahn?***

Johann Kapplmüller, HTL für Lebensmitteltechnologie, Wels

12:00 ***Nährwertinformation nach der neuen Lebensmittelinformationsverordnung***

Christof Crone, Wissensforum Backwaren, Berlin, Deutschland

12:30 *Mittagspause (Mittagessen individuell im preiswerten AGES Betriebsrestaurant)*

13:30 ***EU-Projekt „SALUS“ – Reformulierte Lebensmittel nachgefragt***

Andreas Höhl, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, Universität für Bodenkultur, Wien

14:00 ***Stand der österreichischen Salzinitiative***

Fritz Wagner, Bundesministerium für Gesundheit, Wien

14:30 ***Salzreduktion bei Backwaren***

Christian Kummer, Versuchsanstalt für Getreideverarbeitung, Wien

15:00 *Kaffeepause*

15:30 ***Epidemiologische Studien zur Kochsalzzufuhr durch die Ernährung***

Bettina Meidlinger, AGES, Wien

16:00 ***Schlank durch Fett mit gesunden Backwaren***

Marianne Tischler und Manfred Werteker, AGES, Wien

16:30 *Zusammenfassung und Schlussbemerkungen*

Alfred Mar, ICC-Austria

