

Wir möchten unsere Kontaktliste ständig aktualisieren. Bitte teilen Sie uns eventuelle Änderungen mit. Vielen Dank!

Ich kann leider nicht an der Tagung teilnehmen, bin aber an zukünftigen Veranstaltungen dieser Art interessiert.

Meine Adresse hat sich wie folgt geändert (bitte mit Telefon/Fax(e-mail):

Professor Dr.-Ing. U. Kulozik
Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik
und Molkereitechnologie
Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW)
Weihenstephaner Berg 1
D-85350 Freising-Weihenstephan

Ich habe mehrere Einladungen erhalten.

Veranstalter und Wissenschaftliche Leitung

Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW), Prof. Dr. O. Adam, Prof. Dr. E. Elstner, Prof. Dr. G. Forkmann, Dr. J. Graßmann, Prof. Dr. U. Kulozik, Prof. Dr. D. Treutter, in Kooperation mit `Vereinigung der Förderer und Freunde des FML e.V.`.

Tagungsbeitrag

für Tagungsunterlagen und Verköstigung während der Pausen, Mittagessen und Abendveranstaltung

Studenten	10 Euro
Hochschulangehörige der TUM	20 Euro
Angehörige externer öffentlicher Lehranstalten, Behörden und Hochschulen	80 Euro
Teilnehmer aus der Industrie	140 Euro

Bitte überweisen Sie den Betrag auf das Konto 171 876 bei Sparkasse Freising (BLZ 700 510 03) mit dem Kennwort `Lebensmittel und Gesundheit 2003` an die `Vereinigung der Förderer und Freunde des FML Weihenstephan e.V.`.

Anmeldung

Anmeldung wegen begrenzter Platzzahl unbedingt erbeten an: Prof. Dr. U. Kulozik, Lehrstuhl f. Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie, Weihenstephaner Berg 1 D-85354 Freising-Weihenstephan, Tel. ++49-8161-714205; Fax ++49-8161-714384 e-mail: Birgit.Weber@weihenstephan.de

Tagungsort und Unterkunft

TU München, Freising-Weihenstephan (WZW), Hörsaal 15, Zentrales Hörsaalgebäude, Nähe Mensa. Die Hotelliste wird bei Bedarf zugesandt, kann aber auch auf unserer Website eingesehen werden (<http://lmvt.weihenstephan.de>).



Historische und neue Eindrücke: Domberg und Weihenstephan

2. Wissenschaftstagung “Lebensmittel und Gesundheit” 1803 - 2003

Historische Aspekte
Wissenschaftliche Perspektiven
Innovationspotenziale

24. Februar 2003

in Freising-Weihenstephan

Ziele - Inhalte

200 Jahre nach der Säkularisation steht das Jahr 2003 in einem besonderen historischen Bezug zu den Ereignissen im Jahr 1803. In Vorträgen mit rückblickenden und aktuellen Inhalten soll im Rahmen dieser Tagung der Beitrag der heute verfügbaren Lebensmittel zur Gesundheit und Prävention von Krankheiten aufgezeigt werden.

Es wird über neue Erkenntnisse zu technischen, analytischen und epidemiologischen Bewertungsmöglichkeiten der heutigen Ernährungssituation sowie über Methoden in den Ingenieur- und Naturwissenschaften zur Steigerung der biologischen Wertigkeit von Lebensmitteln berichtet. In 3 Vortragsektionen bzw. Postern werden Prozesse bei der Herstellung und die Bedeutung neuer Konzepte bei funktionellen Lebensmitteln diskutiert sowie aktuelle Risikofragen bewertet.

Die Tagung richtet sich an die Lebensmittel- und Life-Science-Industrie, insbesondere auch an interessierte Fachleute aus den Medien sowie Verbraucher und stellt aktuelle Forschungsarbeiten zum Thema `Lebensmittel und Gesundheit` an der TUM vor.

2. Wissenschaftstagung Lebensmittel und Gesundheit: Programm (Stand: Dezember 2002)

Einführung

- 9.00 Vorstellung des Programms und Grußworte
Prof. Dr. U. Kulozik, TUM

Vorträge

Gesundheitsstatus "1803 - 2003" - Eine Bewertung von "früher" gegenüber "heute"

- 9.15 Lebensmittelausgaben im 19. und 20. Jahrhundert und ihr Bezug zum Gesundheitsstatus in vorindustrieller Zeit, *Prof. Dr. G. Karg, Dr. W. Kustermann, TUM*
- 9.40 Überwindung der Mangelernährung im 19. Jahrhundert - dargestellt unter besonderer Berücksichtigung der Arbeiten von Justus v. Liebig, *Prof. Dr. C. Habrich, LMU und Deutsches Medizinhistorisches Museum, Ingolstadt*
- 10.10 Ernährung früher und heute: Konsequenzen der Verzehrsgewohnheiten für die Volksgesundheit und deren mögliche biochemische Ursachen, *Prof. Dr. O. Adam, W.-Straub-Inst. für Pharmakologie und Toxikologie, München*
- 10.40 Kaffeepause und Postersession
- 11.10 Beiträge industrieller Technologien zur Verfügbarkeit gesunder Lebensmittel, *Prof. Dr. U. Kulozik, TUM*
- 11.35 Einfluss der Haushaltstechnik auf Verfügbarkeit, Hygiene und Wertigkeit der zubereiteten Lebensmittel, *Prof. Dr. H. Pichert, TUM*
- 12.00 Kommunikationsprozesse zum Transfer von wissenschaftlichen Erkenntnissen, *Prof. Dr. J. Hackforth, TUM*
- 12.30 Mittagsimbiss im Foyer

Probiotik – Mikrobiologie - Physiologie

- 13.30 Evidenz für probiotische Effekte, *Prof. Dr. J. Schrezenmeir, Bundesanstalt für Milchforschung, Kiel*
- 14.00 *Lactobacillus sanfranciscensis* – Die "Wellness"- Mikrobe? *Dr. M. Gänzle, TUM*
- 14.25 Einfluss des Säure-Base-Gleichgewichts auf Knochengesundheit und Beeinflussbarkeit durch Ernährung, *Prof. Dr. J. Vormann, Institut für Prävention und Ernährung, IPEV*
- 14.50 Glucosinolate und fermentativ erzeugte bioaktive Abbauprodukte in Sauerkraut, *Dr. E.-L. Ryhänen, MTT Agrifood Research Institute, Jokioinen, Finnland*
- 15.20 Kaffeepause und Postersession

Produkte - Sicherheit - Technik - Epidemiologie

- 15.50 Funktionelle Lebensmittel – Ein Beitrag zur gesundheitsbewußten Ernährung, *Prof. Dr. G. Rechkemmer, TUM*
- 16.20 Bewertung der Schadstoffsituation bei Lebensmitteln anhand von aktuellen Beispielen, *Prof. Dr. H. Greim, TUM*
- 16.50 Molekulare und klinische Auswirkungen einer Hochdruckbehandlung allergener Lebensmittel, *Dipl.-Ing. M. Scheibenzuber, Prof. Dr. R. Meyer-Pittroff, TUM*
- 17.15 Phyto- und Xenoöstrogene: Endokrine und immunologische Wirkungen – Zur Bedeutung einer rationalen Abschätzung von erwünschten Effekten und Risiken, *Prof. Dr. H. Michna, TUM*
- 17.40 Epidemiologische Erkenntnisse zur Prävention von Brustkrebs durch Phytoöstrogene, *PD Dr. J. Linseisen, TUM*

Poster

- 18.05 Abschlussdiskussion der Poster im Foyer

Geselliger Abend

- 18.45 Im Anschluss an die Posterdiskussion geselliger Abschluss bei "Bairisch bilanziertem Bufett"



Dokumente aus der Zeit vor und um 1803 in der alten Dombibliothek

Die Veranstaltung wird gefördert von Sponsoren, denen an dieser Stelle bereits herzlich für die finanzielle Unterstützung der Forschungsarbeit am Wissenschaftszentrum Weihenstephan gedankt sei. Die Namen der Sponsoren werden zur Veranstaltung in einer vollständigen Liste publiziert werden.

Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie (Telefax ++49 / 8161 / 714384)

Anmeldung zur 2. Wissenschaftstagung „Lebensmittel und Gesundheit“, 24.2.2003

Teilnehmer:

Firma/Institution:

Adresse:

Fon/Fax/e-mail:

Anmerkungen/
Fragen:

Ort/Datum:

Unterschrift, ggf. Stempel: