

ZIEL-TUM-Akademie

Lebensmittel und Ernährung auf dem Stundenplan

Am Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL) der TUM wurde eine Akademie für wissenschaftliche Weiterbildung gegründet. Die vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderte ZIEL-TUM-Akademie steht unter dem Leitbild »Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit« und greift mit ihrem Weiterbildungsprogramm aktuelle Entwicklungen in der Ernährungs- und Lebensmittelforschung auf.

Fragen zur Produktentwicklung funktioneller und gesundheitsförderlicher Lebensmittel werden vor dem Hintergrund neuer Richtlinien für »evidenzbasierte Gesundheitsaussagen« und »Health Claims« thematisiert.

In den vier Modulen

- »Ernährung und Körperfunktionen – Ansatzpunkte für neue Produkte«
- »Moderne Methoden der Ernährungsforschung – Nutrigenomics/genetics«
- »Funktionelle Inhaltsstoffe – Funktionelle Produkte«
- »Gesundheitsfördernde Produkte – im Dialog mit dem Konsumenten«

können sich die Seminarteilnehmer ab Februar 2008 fortbilden.

Zielgruppen der Seminare sind Mitarbeiter mittelständischer Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Journalisten und Wissenschaftler aller Fachrichtungen, die eine umfassende Aktualisierung ihres Wissensstandes einschließlich einer Einführung in moderne Forschungsmethoden und Fragestellungen erhalten. Die Seminare werden am ZIEL in Freising-Weihenstephan stattfinden.

Das Akademie-Kollegium besteht aus Ernährungs- und Naturwissenschaftlern, Medizinern, Ökonomen und Marketingexperten sowie Beratern und Anwälten. Dabei sind über die Hälfte der Referenten Mitarbeiter am ZIEL bzw. an der TUM. Ergänzt wird das Kompetenz-Team durch externe Wissenschaftler und Experten aus der Industrie.

Moderne Lebensstile führen zu Übergewicht sowie in der Folge zu Diabetes und Herz-Kreislauferkrankungen.

Darüber hinaus begünstigen sie die Entwicklung einer Vielzahl weiterer Krankheitsbilder. »Angesichts der dramatischen Zunahme dieser Krankheiten ist ein globaler gesellschaftlicher Wandel hin zu einer neuen Präventionskultur dringend erforderlich«, sagt Prof. Hannelore Daniel, Ordinaria für Ernährungsphysiologie der TUM, die den Antrag beim Bundesministerium für Bildung und Forschung für die Akademie eingereicht hat. »Auch der ernährungsphysiologischen Qualität



Foto: ZIEL



Vereinte Forschungskompetenz an der Schnittstelle von Lebensmittel-, Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften charakterisiert das Profil des ZIEL.
Foto: ZIEL

Die Nachwuchsforschergruppe »Bioaktive Peptide und Proteintechnologie«.
Foto: ZIEL



von Lebensmitteln kommt dabei zukünftig eine große Bedeutung zu.«

Große Lebensmittelkonzerne haben die wichtigen Trends der Zukunft – Gesundheit, Wellness und Convenience – erkannt. Gesundheit spielt in der strategischen Ausrichtung der Konzerne eine wichtige Rolle. »Während internationale Unternehmen im Bereich der Ernährungsforschung Infrastruktur und Kompetenzen aufgebaut haben, besteht in der deutschen Lebensmittelindustrie ein Defizit an Wissenschaftskultur«, so Daniel. »Vor allem in der Entwicklung funktioneller Produkte wird der Wissens- und Forschungsbedarf offenbar. Mit der ZIEL-TUM-Akademie wollen wir diese Wissenslücke schließen.«

Ernährungs- und Lebensmittel-forschung für die Zukunft gestalten und die internationale Wettbewerbsfähigkeit erhöhen – das war das Ziel eines ehrgeizigen Reformprojekts an der TUM. Auf diesem Weg hat sich ein in Deutschland einzigartiges akademisches Kompetenznetz formiert: Das Zentralin-

stitut für Ernährungs- und Lebensmittel-forschung an der TUM vereint Forschungskompetenz an der Schnittstelle von Lebensmittel-, Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften.

Entsprechend dem Leitthema »Wissenschaft der Lebensmittel und Ernährung zum Wohl des Menschen und der Gesellschaft« wurden im ZIEL Disziplinen der Lebensmittelwissenschaften mit denen der Ernährungswissenschaften zusammengeführt und durch neue Abteilungen für Ernährungsmedizin und Biofunktionalität der Lebensmittel ergänzt. Im Mittelpunkt steht eine ganzheitliche Betrachtung der Nahrungskette von der Rohstoffgewinnung, der Be- und Verarbeitung der Lebensmittel bis hin zur menschlichen Physiologie und Pathophysiologie.

»Die gesundheitliche Unbedenklichkeit und die nutritive Qualität der Lebensmittel im Kontext von Verarbeitung, Ernährung und Gesundheit lässt sich durch die Verbindung der verschiedenen wissen-

schaftlichen Kompetenzen am besten definieren«, sagt Prof. Siegfried Scherer, Geschäftsführender Direktor des ZIEL und Ordinarius für Mikrobielle Ökologie der TUM.

Das ZIEL im TUM-Wissenschaftszentrum Weihenstephan untersteht als extramurale Einrichtung der Hochschulleitung und wird kollegial geführt. Neben den bestehenden Abteilungen hat das ZIEL die Einrichtung von interdisziplinären Nachwuchsforschergruppen sowie einem PhD-Kolleg beschlossen, um innovative Forschungsfelder zu erschließen, die Interaktionen zwischen den Abteilungen zu fördern und das Forschungsprofil des Zentralinstituts zu erweitern.

Christine Röger

ZIEL-TUM-Akademie
Christine Röger
Tel.: 08161/71-2832
christine.roeger@wzw.tum.de
www.akademie.ziel.tum.de

ZIEL
Dr. Elisabeth Luttermann-Semmer
Tel.: 08161/71-5490
luttermann@wzw.tum.de
www.ziel.tum.de