

Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich an:

5. Symposium
Funktionelle Lebensmittel

Abendveranstaltung

Den Betrag von _____ Euro zahle ich per
Überweisung an:
DZ Bank AG, Frankfurt a. M.
Konto-Nr.: 3 38 39
BLZ: 500 600 00
Aus dem Ausland: SWIFT-BIC: GENODE55,
IBAN: DE84 5006 0000 0000 0338 39

Stichwort: SYMPOSIUM KIEL

MasterCard
 VISA
 American Express
Kreditkarten-Nr.: _____
Gültig bis: _____

*Bitte geben Sie uns Ihre Kartenprüfnummer
mit separater Post bekannt.*

Titel, Name

Firma/Institution

Funktion/Abteilung

Straße/Postfach

Land, PLZ, Ort

Telefon, Telefax

E-Mail

Datum/Unterschrift

Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse Christian-Albrechts-Universität zu Kiel
Audimax
Christian-Albrechts-Platz 2
24118 Kiel

Kontakt und Anmeldung DLG e.V.
z.Hd. Frau Christine Jungwirth
Eschborner Landstraße 122
D-60489 Frankfurt am Main
Telefon: ++49(0)69 2 47 88 – 311
Telefax: ++49(0)69 2 47 88 – 129
E-Mail: C.Jungwirth@DLG.org

Internet www.DLG.org/functionalfood

Anmeldeschluss **12. Mai 2011**

Teilnahmegebühr **490,- Euro**

Die Teilnahmegebühren enthalten:

Besuch der Foyerausstellung, Tagungsunterlagen, Vorträge,
Pausenkaffee, Mittagessen, Abendveranstaltung am Donnerstag,
dem 19. Mai 2012.

*Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie Anmeldebestätigung
und Rechnung. Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der
Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an.
Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die
gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteil-
nehmers ist möglich.*

Zimmerreservierung Hotel Atlantic Kiel
Raiffeisenstr. 2
24103 Kiel
Telefon: ++49(0)431 3 74 99 – 0
Telefax: ++49(0)431 3 74 99 – 500
E-Mail: kiel@atlantic-hotels.de
Zimmerkontingent ist vorreserviert,
Stichwort „Humanernährung und Lebensmittelkunde“.
Weitere Hotelbuchungen sind über
www.hrs.de möglich.

5. Symposium

Funktionelle Lebensmittel

im Audimax der
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

19. und 20. Mai 2011

www.DLG.org/functionalfood



Programm

Donnerstag, 19. Mai 2011

9.00	Begrüßung: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, DLG e.V., Frankfurt a.M. / Prof. Dr. Karin Schwarz, Christian-Albrechts-Universität Kiel
	Plenarvorträge – Hörsaal G, Audimax
	Diskussionsleitung: Prof. Dr. Helmut F. Erbersdobler
9.20	Functional Food und evidenzbasierte Daten Prof. Dr. Matthias B. Schulze, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke
10.00	Müssen Probiotika leben, um wirksam zu sein? Prof. Dr. Knut Heller, Max Rubner-Institut, Kiel
10.40	Kaffeepause mit Ausstellung von Wirtschaftsunternehmen Diskussionsleitung: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, DLG e.V., Frankfurt a.M.
11.10	Health Claims – zur Entscheidungspraxis der EFSA Prof. Dr. Hildegard Przyrembel, Mitglied des Wissenschaftlichen Gremiums für Ernährung, Diätetische Lebensmittel und Allergien der EFSA
11.50	Funktionelle Lebensmittel vs. Arzneimittel – Abgrenzbarkeit Prof. Dr. Susanne Alban, Christian-Albrechts-Universität Kiel
12.30	Mittagspause Hörsaal G, Audimax
	Session I – Bioaktivität / Bioverfügbarkeit Diskussionsleitung: J. Prof. Dr. Annika Wagner, Christian-Albrechts-Universität Kiel
14.00	Antioxidative Aktivität eines Kaffeegetränkes bei Probanden Dr. Tamara Bakuradze, Technische Universität Kaiserslautern
14.30	Forum Wirtschaft: Kreatin – mehr als nur ein Sportnahrungsergänzungsmittel Dr. Stefan Wunderlich, AlzChem Trostberg GmbH, Trostberg
15.00	Postersession Diskussionsleitung: Prof. Dr. Gerald Rimbach, Christian-Albrechts-Universität Kiel
16.00	Curcumin: Schlecht bioverfügbar und doch gesund? Dr. Jan Frank, Universität Hohenheim
16.30	Anthocyanreiche Extrakte als Schutzfaktoren des intestinalen Epithels Prof. Dr. Doris Marko, Universität Wien
17.00	Biologische Aktivität von Tocopherol-Metaboliten Prof. Dr. Marc Birringer, Hochschule Fulda
ab 19.00	Abendessen

Programmkommission
Prof. Dr. Susanne Alban
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes
Prof. Dr. Helmut F. Erbersdobler
Prof. Dr. Peter Chr. Lorenzen
Prof. Dr. Gerald Rimbach
Prof. Dr. Karin Schwarz

Wissenschaftliche Koordination
Dr. Kerstin Harnack
Dr. Petra Hoch

Freitag, 20. Mai 2011

	Plenarvorträge – Hörsaal G, Audimax	
	Diskussionsleitung: Prof. Dr. Hans Meisel, Max Rubner-Institut, Kiel	
9.00	Fischöl – vom hässlichen Entlein zum stolzen Schwan Prof. Dr. Michael Bockisch	
9.45	Health-Claims heute – Auswirkungen auf die Rechtspraxis Dr. Sandra Heck, Rechtsanwältin, Gummersbach	
10.25	Kaffeepause und Ausstellung von Wirtschaftsunternehmen	
	Hörsaal G, Audimax	Hörsaal D, Audimax
	Session II – Anreicherung / Verkapselung / Stabilität	Session III – Kommunikation / Konsumentenverhalten / Rechtlicher Hintergrund
	Diskussionsleitung: J. Prof. Dr. Anja Steffen-Heins, Christian-Albrechts-Universität Kiel	Diskussionsleitung: Prof. Dr. Jens-Peter Loy, Christian-Albrechts-Universität Kiel
11.00	Einfluss der Trägermatrix auf die oxidative Stabilität und die sensorische Qualität von mikroverkapselten omega-3-Fettsäuren Dr. Yvonne Serfert, Christian-Albrechts-Universität Kiel	Spielen Claims auf der Verpackung eine Rolle für die Lebensmittelauswahl der Verbraucher 60+? M.Sc. Mareike Banka, Justus-Liebig-Universität Gießen
11.30	Potenzieller Nutzen von festen Lipid-nanopartikeln in funktionellen Lebensmitteln Dr. Kathleen Oehlke, Max Rubner-Institut, Karlsruhe	Schlüsselfaktor für den Erfolg neuer funktioneller Inhaltsstoffe – Verbraucherakzeptanz Sabine Bornkessel, Hochschule Osnabrück
12.00	Colloidal Creatine: A novel formulation approach for the delivery of creatine Dr. Jörg Breitenbach, IPSICO, Mannheim	Konsumenten von funktionellen Milcherzeugnissen M.Sc. Janine Empen, Christian-Albrechts-Universität Kiel
12.30	Mittagspause Diskussionsleitung: Prof. Dr. Peter Chr. Lorenzen, Max Rubner-Institut, Kiel	
	Diskussionsleitung: Dr. Michaela Oesser, Wirtschaftsförderung und Technologietransfer Schleswig-Holstein GmbH (WTSH)	
14.00	Semisynthetische Darstellung von Procyanidinen aus diversen Naturstoffen Dr. Tuba Esatbeyoglu, Christian-Albrechts-Universität Kiel	Funktionelle Lebensmittel in medialen und sozialen Netzwerken: Analyse von Konsumentenverhalten Dr. Volker Saggau, Christian-Albrechts-Universität Kiel
14.30	Verwendung der Response Surface Methodology, um den Gehalt an Vitaminen und β-Glucan von Hafermalz für funktionelle Getränke zu erhöhen Martin Zarnkow, Technische Universität München	Functional Foods: Research and Regulation in Russia Vladimir Mazo, Moscow State University of Food Production
15.00	Plant and Food Metabolomics – Analyse sekundärer Inhaltsstoffe in Brassicacea und Möglichkeiten ihrer Beeinflussung durch technologische Verfahren Dr. Britta Harbaum-Playda, Christian-Albrechts-Universität Kiel	Forum Wirtschaft: Funktionelle Lebensmittel in China – Markt, Rechtsgrundlage und Probleme Dr. Lihang He, LL.M., Kanzlei Graf von Westphalen, München
15.30	Ende der Veranstaltung	

Anmeldung

DLG e.V.
Kongressbüro
z.Hd. Frau Christine Jungwirth
Eschborner Landstraße 122
D-60489 Frankfurt am Main
Telefon: ++49(0)69 – 2 47 88 – 311
Telefax: ++49(0)69 – 2 47 88 – 129
E-Mail: C.Jungwirth@DLG.org

Bitte benutzen Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular. Einfach ausfüllen und per Post oder Telefax an die DLG senden. Sollten mehr als eine Person aus Ihrem Unternehmen teilnehmen, verwenden Sie bitte eine Kopie dieser Vorlage.

Ich bin Vertreter folgender Branche:

- Ernährungsindustrie
 Beratung/ Dienstleistung
 Investitionsgüterindustrie
 Fachpresse
 Hochschule
 Sonstige _____

Ich bin in folgenden Branchengruppen und Verarbeitungsbereichen tätig:

- Fleisch, Geflügel, Fisch
 Backwaren
 Teigwaren
 Kartoffeln
 Obst, Gemüse
 Tiefkühlkost
 Fertiggerichte
 Feinkost
 Case Ready
 Konserven
 Sonstige _____