

18.6.2013

Tagungstipp: Forum „Lebensmittel von morgen“



Wissenschaft und Industrie widmen sich Lebensmitteln mit einem gesundheitlichen Mehrwert intensiv. Bei der 2. Auflage des grenzüberschreitenden Forums „Lebensmittel von morgen“ am 27. Juni 2013 im Konzil Konstanz werden Innovationen vorgestellt. Bild: Konzil-Gaststätte.

Ob Kinder oder Erwachsene – für die heutige Gesellschaft gehört es zur Gewohnheit auf Fertigprodukte und Fast Food zurückzugreifen. Der zunehmende Verzehr dieser Mahlzeiten, die den Stoffwechsel nachweislich negativ beeinflussen, hat in den vergangenen Jahrzehnten zu einem deutlichen Anstieg an Volkskrankheiten geführt. Dazu zählen Herz- und Gefässerkrankungen sowie Diabetes.

Unausgewogene Ernährung setzt aber auch den Alterungsprozess von Zellen beschleunigt in Gang. Ist deshalb eine altersspezifische Ernährung ein Weg für die Zukunft und wie sollten die Produkte von morgen dann aussehen?

Auf Einladung der Netzwerke BioLAGO und Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel sowie des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft Schweiz und des Amtes für Schulen, Bildung und Wissenschaft der Stadt Konstanz geben Forscher, Unternehmen und Mediziner im Rahmen von Vorträgen einen spannenden Einblick in neueste wissenschaftlichen Erkenntnisse und Produktentwicklungen.

Mit Pflanzenstoffen gegen lebensbedrohliche Erkrankungen

So stellt das Unternehmen UltraSports neue Produktentwicklungen für entzündungshemmende diätetische Lebensmittel auf Basis von hochwertigen Proteinen der Amarant-Pflanze vor, die derzeit gemeinsam mit der Technischen Universität München erforscht werden, um so den Regenerationsprozess der z.B. Muskeln zu unterstützen Mediziner.

Dr. Jürg Eichhorn widmet sich in seinem Vortrag „Licorosso“, einer neuen gentechnikfreien Sorte von Tomaten. Wie erste wissenschaftliche Studien hindeuten, sollen diese aufgrund ihrer hohen Konzentration am Pflanzenfarbstoff Lycopin das Risiko für Osteoporose, Schlaganfall und Krebs senken.

Wie der Weg von der Pflanze zum Nahrungsergänzungsmittel im Allgemeinen verläuft, darüber klärt die Vital Swiss Solutions AG aus Tägerwilen auf. Das Unternehmen macht Extrakte aus beispielsweise Johanniskraut oder Sesamblättern nutzbar für medizinische

Anwendungen, die unter anderem Magen-Darm-Beschwerden lindern.

Genetik oder Essverhalten: Was lässt uns schneller altern?

Zu neuesten Forschungsergebnissen, ob Alterung durch Essgewohnheiten oder vielmehr durch unser Erbgut bestimmt wird, berichten Britta Renner und Alexander Bürkle, Professoren an der Universität Konstanz. Hubert Hohler, Küchenchef der Buchinger Klinik Bodensee verrät, inwiefern es bei der gesunden Ernährung auch auf die Zutaten und Zubereitung ankommt. Vor und nach den Vorträgen präsentieren Aussteller innovative Projekte und Produkte.

Mehr Infos zum Programm unter: www.biolago.org oder www.ernaehrungswirtschaft.ch Teilnahme nur nach Anmeldung.

Copyright <http://www.foodaktuell.ch>