



Nahrungsmittelunverträglichkeiten - Wenn Essen zur Herausforderung wird

(Mynewsdesk) Laut einer repräsentativen Umfrage des Marktforschungsinstituts Ears and Eyes im Auftrag von Spiegel Online gaben 23 Prozent der Befragten an, bestimmte Lebensmittel nicht zu vertragen und auf diese zu verzichten. Schnell wird oft auch in Eigendiagnose eine Nahrungsmittelunverträglichkeit diagnostiziert. Auf Grund ähnlicher Symptome verwechseln Verbraucher Unverträglichkeiten nicht selten mit einer Allergie. Die Nahrungsmittelindustrie hat den wachsenden Markt bereits erkannt und erweitert kontinuierlich das Sortiment an laktose- und glutenfreien Produkten. Aber sind diese Produkte tatsächlich notwendig? Nehmen Lebensmittelunverträglichkeiten wirklich enorm zu? Was ist Fakt, was Mythos?

Antworten auf diese und weitere Fragen diskutieren die Teilnehmer des Seminars 'Nahrungsmittelunverträglichkeiten - Wenn Essen zur Herausforderung wird', das am 13. November 2014 an der Universität Bayreuth stattfindet. Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) lädt zusammen mit der Universität Bayreuth, dem Max Rubner-Institut, Bayern Innovativ und FoodDACH e. V. zu dem Austausch nach Oberfranken. Wissenschaftler, Ärzte, Produktentwickler, Ernährungsberater und Multiplikatoren erwarten Vorträge und interessante Einblicke zu vier Themenblöcken:

- Nahrungsmittelunverträglichkeiten im aktuellen Kontext

Wie stark weichen Wahrnehmung der Betroffenen und Diagnose voneinander ab?

- Spezielle Nahrungsmittelunverträglichkeiten im Fokus

Aktuelle Fakten zu Zöliakie und Laktoseintoleranz

- Diätetische Produkte in der Lebensmittelindustrie: Markt oder Muss?

Herausforderungen bei der Entwicklung und Herstellung

- Finanzielle Implikationen und Kennzeichnung

Gesundheitsökonomische Betrachtungen und Aspekte zur Deklarationspflicht

Referenten aus Medizin, Ernährungswissenschaft und Wirtschaft

Was gemäß aktuellem Stand der Forschung neu und bewiesen ist und welche Fakten längst überholt sind, erläutern hochkarätige Referenten aus Medizin, Ernährungswissenschaft und Wirtschaft. Fachlich interessierte Besucher erwartet mit diesem kompakten Seminar ein Rundumblick zum Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten, sagt Dr. Malte Rubach, wissenschaftlicher Projektleiter beim KErn.

Die Teilnahmegebühr für Frühbucher bis 31. Oktober 2014 beträgt 150,00 Euro, für alle Anmeldungen ab dem 1. November 2014 fallen 200,00 Euro an.

Detaillinformationen zu Ablauf, Programm und Anmeldung unter www.kern.bayern.de.

Diese Pressemitteilung wurde via Mynewsdesk versendet. Weitere Informationen finden Sie im [Kompetenzzentrum für Ernährung \(KErn\)](#).

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/9kohxq>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/food-trends/nahrungsmittelunvertraeglichkeiten-wenn-essen-zur-herausforderung-wird-13416>

Pressekontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

press-de@mynewsdesk.com

Firmenkontakt

Mynewsdesk

Herr Mynewsdesk Client Services
Ritterstraße -14 12
10969 Berlin

shortpr.com/9kohxq
press-de@mynewsdesk.com

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft wurde 2011 gegründet und ist in Kulmbach und

Freising angesiedelt.