



NutriAct

Kompetenzcluster
Ernährungsforschung
Berlin-Potsdam

[\[Contact us\]](#)

[Ausgabe Nr. 2, April 2021]

NEWSLETTER APRIL | 2021

Inhalt

Aktuelles aus dem Cluster [Seite 1 - 3](#)

Die Bildung von Methylketonen in der Lipidoxidation bei erhöhter Temperatur [Seite 4 - 5](#)

Vergangene Veranstaltungen & Termine [Seite 6 - 7](#)

NutriAct in den Medien [Seite 7](#)

Kommende Veranstaltungen & Termine 2021 [Seite 8 - 10](#)

Wir gratulieren [Seite 11](#)

Aktuelles aus dem Cluster

Erfolgreich promoviert!

Martina Klost von der Technischen Universität Berlin hat am 20. Januar 2021 erfolgreich ihre [Dissertation](#) "Fermentation-induced gelation of pea protein: molecular interactions and rheological properties" verteidigt. Die Dissertation ist thematisch im TP 4 (TP E der ersten Förderphase) angesiedelt. Ihr Schwerpunkt liegt auf dem Erlangen eines vertieften Verständnisses der fermentativ induzierten Gelbildungseigenschaften von Erbsenprotein und Erbsenproteinhydrolysaten, sowie des Verhaltens des Proteins an der Öl-Wasser-Grenzfläche. Hierbei wurden insbesondere die beteiligten Proteinfractionen und die Art ihrer Interaktionen, das rheologische Verhalten der Gele und der Einfluss weiterer ernährungsphysiologisch wertvoller Inhaltsstoffe wie Rapsöl und Ballaststoffe untersucht. Die Arbeit bildet somit die wissenschaftliche Grundlage für eine perspektivische Entwicklung Erbsenprotein-basierter Joghurtalternativen mit angepasster Textur und Nährstoffgehalten.

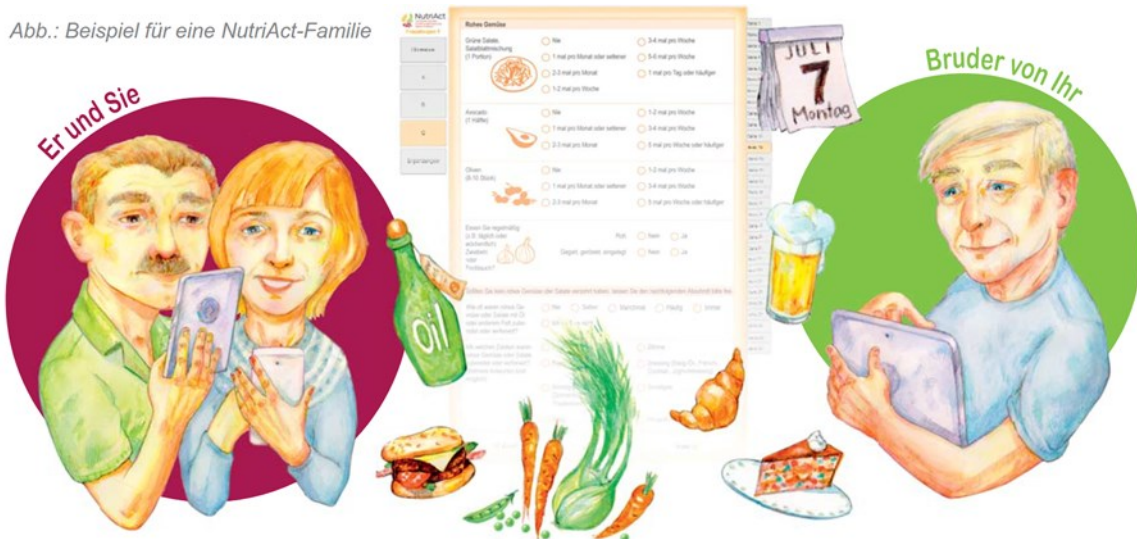
Grundlage der kumulativen Doktorarbeit unter der Betreuung von Prof. Dr. S. Drusch am Fachgebiet Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften waren die folgenden Publikationen:

- * Klost, M. and Drusch, S., 2019. Functionalisation of pea protein by tryptic hydrolysis – Characterisation of interfacial and functional properties. Food Hydrocolloids, 86, pp. 134–140. [doi: 10.1016/j.foodhyd.2018.03.013](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.03.013).
- * Klost, M. and Drusch, S., 2019. Structure formation and rheological properties of pea protein-based gels. Food Hydrocolloids 94, pp. 622–630. [doi: 10.1016/j.foodhyd.2019.03.030](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2019.03.030).
- * Klost, M., Giménez-Ribes, G. and Drusch, S., 2020. Enzymatic hydrolysis of pea protein: Interactions and protein fractions involved in fermentation induced gels and their influence on rheological properties, Food Hydrocolloids, 105, p. 105793. [doi: 10.1016/j.foodhyd.2020.105793](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105793).
- * Klost, M., Brzeski, C. and Drusch, S., 2020. Effect of protein aggregation on rheological properties of pea protein gels. Food Hydrocolloids, 108, p. 106036. [doi: 10.1016/j.foodhyd.2020.106036](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.106036).



Und was macht die NutriAct-Familienstudie?

Die unter der Leitung von Dr. Manuela Bergmann aufgebaute "NutriAct-Familienstudie" dient dem Teilprojekt TP 2 "Nahrungsauswahl" als Datengrundlage. Die Studie hat die Besonderheit, dass die Studiengruppe aus Lebenspartnern und mindestens einem Geschwister des einen oder des anderen Lebenspartners, das heißt also mehreren Familienmitgliedern, bestehen soll. Alle sollen unabhängig voneinander umfangreiche Online-Fragebogen beantworten. Das stellt eine große Herausforderung dar, weil jeweils mindestens drei Personen aus einer Familie der Teilnahme zustimmen und Zeit und Energie aufbringen müssen, die umfangreichen Fragebogen zu beantworten.



Insgesamt haben 446 Teilnehmende an der EPIC-Potsdam-Studie sich selbst und ihre Familienmitglieder in die Familienstudie eingebracht, so dass sie nach der ersten Rekrutierungswelle 1.032 Probandinnen und Probanden umfasste. Als Ausgangspunkt wurden 2016 unter den noch aktiven Teilnehmenden der EPIC-Potsdam-Studie 5.000 Personen ermittelt, die für die Online-Studie infrage kamen. Für die meisten Eingeladenen zur Familienstudie war es unmöglich, die erforderliche Familienkonstellation zu erfüllen. Bei nur einem Fünftel der Angeschriebenen standen persönliche Schwierigkeiten, wie z.B. fehlendes Internet, gesundheitliche Probleme oder fehlende Zeit einer Studienteilnahme im Wege. Im August 2018 [veröffentlichten](#) die beteiligten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler das Konzept und die Methoden der NutriAct-Familienstudie in einem öffentlich zugängigen Fachjournal. Im Jahr 2019 nahmen insgesamt 83 Familien (251 Personen) an umfangreichen Tests und Untersuchungen teil. Die Einladung ging an alle Familienmitglieder aus Gruppen mit mindestens 3 Personen, die in ihrer Einwilligungserklärung zugestimmt hatten, gegebenenfalls auch zu uns ins Untersuchungszentrum des Humanstudienzentrums (HSZ) am DIfE zu kommen.

Gleichzeitig soll für die aus der EPIC-Potsdam-Studie rekrutierte Studiengruppe eine Vergleichsstichprobe aus der Allgemeinbevölkerung zur Teilnahme an der Beantwortung des **webbasierten Fragebogens I** gewonnen werden. Dafür hat das HSZ aus bisher 14 Einwohnermeldeämtern Adressen von 50-70-jährigen Männern und Frauen bekommen und die Einladungen sind breitflächig verschickt worden. Diese Studiengruppe umfasst gegenwärtig 374 Personen, die Interesse an der Mitarbeit haben. Von diesen haben 75% die Fragebogen beantwortet oder sind gerade dabei, sie zu beantworten.

Während die Proband*innen aus der Bevölkerungsstichprobe den **webbasierten Fragebogen I** ausfüllen, arbeiten die aus der EPIC-Potsdam rekrutierten Familienmitglieder sich bereits durch den **Fragebogen II**.



Aktuelles aus dem Cluster

Für die Einladung, das überarbeitete Paket von Fragen ein zweites Mal zu beantworten, zu dem dieses Mal auch ein von den NutriAct Partnern der Universität Potsdam (Prof. Petra Warschburger) zusammen mit dem HSZ entwickelter "Food-like-Test" gehört, kamen 984 Personen infrage. Von diesen haben 75% der Eingeladenen den webbasierten Fragebogen II vollständig beantwortet. Das ist ein großer Erfolg!

Aus der Studiengruppe haben bereits 20 Paare vor dem Lockdown zum Ende des Jahres 2020 an einer **experimentellen Studie zum Essverhalten und zur Körperwahrnehmung** teilgenommen. Diese Studie führen die NutriAct-Partner der Universität Potsdam (Prof. Petra Warschburger) in Zusammenarbeit mit dem HSZ des DIfE durch. Die Tests und Wiederholungsvisiten finden im Untersuchungszentrum des HSZ unter strengen Auflagen und Corona-Schutzmaßnahmen statt. Nach dem Re-Start der Humanstudien am DIfE Mitte März 2021 werden die restlichen 40 Paare für die experimentelle Studie rekrutiert. Bei dieser Studie trainieren die Teilnehmenden entweder mit ihrem Partner oder ohne ihren Partner zu Hause, Körpersignale besser wahrnehmen zu können. In Follow-up-Visiten werden mögliche Veränderungen in den einzelnen Interventionsgruppen sowie in der Kontrollgruppe (die kein Training erhält) gemessen. Daran schließen sich vier vom HSZ organisierte **Fokusgruppen-Diskussionen** an. In den Gruppendiskussionen werden Erfahrungen mit der Umsetzung sowie Verstetigung des Erlernten behandelt. Es geht insbesondere auch darum fördernde und hemmende Faktoren für die Veränderung ernährungsbezogenen Verhaltens und Aufrechterhaltung dieser Veränderung in der Diskussion herauszuarbeiten. Zwei Fokusgruppen werden Paare einschließen, bei welchen die Partner*innen das Training gemeinsam absolviert haben. Zwei Gruppendiskussionen werden nach Geschlechtern getrennt mit Einzelpersonen stattfinden, die ihre Übungen ohne den Partner durchgeführt haben. Die Fokusgruppen werden von Projektpartner*innen des Instituts für Medizinische Soziologie und Rehabilitationswissenschaft der Charité – Universitätsmedizin Berlin unter der Leitung von Prof. Liane Schenk am HSZ des DIfE durchgeführt und komparativ analysiert. Die Auswertungen werden Hinweise liefern, inwiefern die angewendete Methode hilfreich, alltagstauglich und nachhaltig ist. Das Ziel besteht darin, das Trainingsprogramm weiter zu verbessern um dann im nächsten Schritt der Allgemeinbevölkerung webbasiert zur Verfügung stellen zu können. Letztendlich geht es dabei darum, mit einer verbesserten Wahrnehmung von Körpersignalen ein Essverhalten zu fördern, das zum gesunden Altern beiträgt.

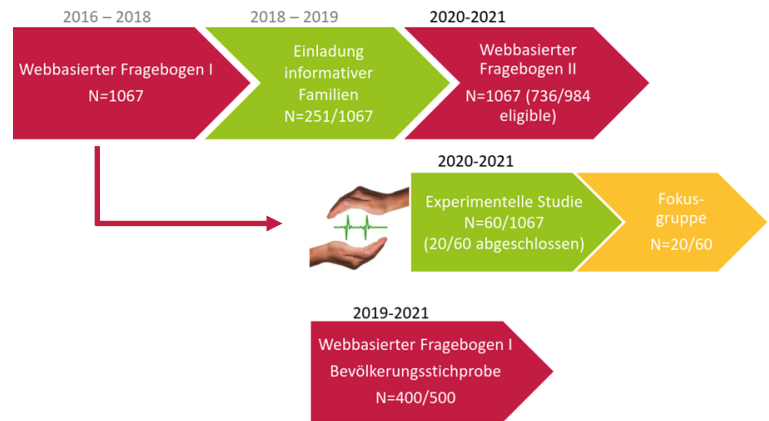


Abb.: Aufbau & Zeitplan der NutriAct-Familienstudie

Sie haben Fragen?

Für weiterführende Informationen steht Ihnen Dr. Manuela Bergmann, die Autorin des Artikels, ([bergmann\[at\]dife.de](mailto:bergmann[at]dife.de)) gern zur Verfügung.



Erfolgreich abgeschlossen - NutriAct Research Stimulus Grant

Sandra Grebenteuch promoviert seit der 1. Förderperiode im Kompetenzcluster NutriAct in der Abteilung Lebensmittelchemie und Analytik an der Technischen Universität Berlin. Im Frühjahr 2020 warb sie erfolgreich den Nutri-Act Research Stimulus Grant ein. Die im Rahmen des Zuschusses entstandenen Forschungsergebnisse wurden unter dem Titel "*The Formation of Methyl Ketones during Lipid Oxidation at Elevated Temperatures*" am 19.02.2021 in *molecules* veröffentlicht. Einen Auszug der Ergebnisse lesen Sie hier.

Die Bildung von Methylketonen in der Lipidoxidation bei erhöhter Temperatur

Sandra Grebenteuch, Clemens Kanzler, Stefan Klaußnitzer, Lothar W. Kroh und Sascha Rohn

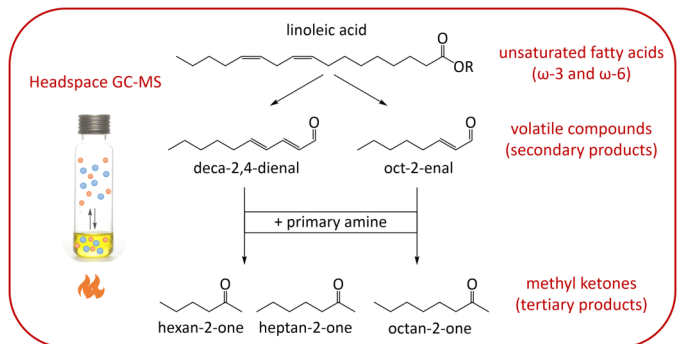
Die Lipidoxidation ist eine der wichtigsten Reaktionen in der Lebensmittelchemie. Mehrfach ungesättigten Fettsäuren (PUFA) neigen aufgrund ihrer Struktur dazu, schneller als gesättigte Fettsäuren durch atmosphärischen Luftsauerstoff und thermische Einflüsse oxidiert zu werden. Gerade PUFA werden mit gesundheitsfördernden Eigenschaften in Verbindung gebracht. Aus diesem Grund ist die Oxidation von PUFA mit einem Verlust des Nährwerts von Lebensmitteln verbunden. Bei der Lipidoxidation werden durch oxidative, thermische und hydrolytische Reaktionen zunächst Peroxide gebildet. Diese Peroxide sind geruchs- und geschmacksneutral. Sie reagieren aber weiter in eine Vielzahl von sekundären Abbauprodukten unterschiedlicher Verbindungsklassen, darunter auch flüchtige Verbindungen. Einige dieser flüchtigen Verbindungen sind bereits in geringen Konzentrationen aromaaktiv und können so signifikante sensorische Veränderungen verursachen, die zu einer verminderten Akzeptanz bestimmter Lebensmittel führt. Die sensorischen Eigenschaften von Methylketonen wurden z.B. als seifig, muffig, grün oder "Blauschimmelkäse" beschrieben und wurden u.a. in Mayonnaise, Sonnenblumenöl, Sojaöl und MilCHFett nachgewiesen. Neben den unangenehmen sensorischen Eigenschaften können einige flüchtige Aldehyde auch einen negativen Einfluss auf die menschliche Gesundheit haben. Die Bildungsmechanismen der meisten sekundären flüchtigen Verbindungen sind weitgehend gut verstanden. Die Bildung von sogenannten Methylketonen wird immer wieder in verschiedenen lipidreichen Lebensmitteln beschrieben, aber ihre Herkunft oder ihre Vorläufer sind unbekannt oder werden meist nicht im Detail diskutiert. Es ist bekannt, dass Methylketone bei hohen Temperaturen aus gesättigten Fettsäuren gebildet werden. Besonders im MilCHFett wurden Methylketone nachgewiesen und mit zunehmendem Wassergehalt nahm die Menge an Methylketonen auch im MilCHFett zu. Jedoch stimmt die Kettenlänge der gebildeten Methylketone nicht mit dem gesättigten Fettsäuremuster im MilCHFett überein, sodass sehr wahrscheinlich noch ein weiterer Bildungsweg existieren muss. Neben dem MilCHFett ist die Methylketonbildung in der Literatur nur unzureichend beschrieben.



Das Ziel der vorliegenden Studie war es, die Bildungswege der Methylketone aus verschiedenen potentiellen Vorläufern in Kombination mit verschiedenen lebensmittelrelevanten Aminoverbindungen aufzuklären. Dafür wurden in Modellsystemen strukturell verschiedene Aminoverbindungen zusammen mit Fettsäuren oder typischen Lipidoxidationsprodukten (Aldehyde, 2-Alkenale, 2,4-Alkadienale) bei 160 °C für 5-90 min erhitzt, um deren Einfluss auf die Bildung von Methylketonen zu prüfen. Zusätzlich zu den Modellsystemen wurden ausgewählte Fette und Pflanzenöle bei erhöhten Temperaturen erhitzt, um ihr Potenzial zur Methylketonbildung in Lebensmittelprozessen wie Backen, Braten oder Frittieren zu beobachten. Dafür wurden verschiedene typische Fette und Pflanzenöle von lokalen



Anbiestern bei 160 °C für 20 min erhitzt. Diese Temperatur wurde gewählt, da sie bei der Verarbeitung von Lebensmitteln, zum Beispiel beim Backen, Braten oder Frittieren, auch unter Haushaltsbedingungen erreicht werden. Die Analyse der flüchtigen Verbindungen erfolgte mittels statischer Headspace-GC-MS-Analyse mit einem GC-17A-Gaschromatographen der Shimadzu Deutschland GmbH (Duisburg, Deutschland) und einem Shimadzu GCMS-QP5000 Massendetektor. Nach der Erhitzung der Fette bzw. Öle konnten Methylketone und andere typischen Lipidoxidationsprodukten nachgewiesen werden.



Graphical Abstract ©Sandra Grebenteuch

Es wurde gezeigt, dass die Konzentration der Methylketone mit zunehmender Erhitzungsdauer anstieg. Obwohl sich die untersuchten Pflanzenöle in ihrer Fettsäurezusammensetzung unterschieden, wurde keine Korrelation zwischen gebildeten Methylketonen und den verschiedenen Verhältnissen von gesättigten, einfach ungesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren gefunden. In Kokosfett, das hauptsächlich gesättigte Fettsäuren enthält, konnten keine Methylketone nachgewiesen werden. Die meisten Methylketone wurden in Butterschmalz gefunden, das im Vergleich zu Butter kaum Wasser enthält. Dies ist im Gegensatz zu den Beobachtungen anderer Autoren, die beschrieben, dass Wasserentzug zu einer reduzierten Bildung von Methylketonen führt. Insgesamt zeigte sich kein konsistenter Zusammenhang zwischen der Zusammensetzung der gesättigten Fettsäuren und der Länge der Alkylkette der gebildeten Methylketone. Deswegen und da keine Methylketone in Kokosfett gebildet wurden, ist es sehr wahrscheinlich, dass ungesättigte und nicht gesättigte Fettsäuren für die Bildung von Methylketonen verantwortlich sind. Die Modellsysteme in denen verschiedene Aminoverbindungen mit 2,4-Decadienal (dem Hauptabbauprodukt der ω-6-Fettsäure Linolsäure) zusammen erhitzt wurden, zeigten, dass die Aminosäuren, die nur eine freie Aminogruppe an der Alpha-Position zur Carboxylgruppe haben (hier: L-Glycin, L-Alanin und DL-Leucin), wenig bis keine Methylketone bilden, während die Aminoverbindungen mit einer endständigen Aminogruppe (hier: PE, Ethanolamin, γ-Aminobuttersäure und L-Lysin) die stärkste Reaktivität aufwiesen. Es kann also festgestellt werden, dass die Reaktivität von Aminoverbindungen auf deren strukturellen Eigenschaften zurückzuführen ist und sie die Bildung von Methylketonen erleichtern können.

Zusammenfassend haben die Experimente gezeigt, dass Methylketone aus ungesättigten Fettsäuren und deren ungesättigten sekundären Abbauprodukten durch Lipidoxidation gebildet werden können. Aus diesem Grund können Methylketone als tertiäre Produkte der Lipidoxidation betrachtet werden. Dieser Reaktionsweg wurde in der Literatur bisher nicht beschrieben und erweitert das bisherige Wissen über die Bildungswege aus gesättigten Fettsäuren. Methylketone kommen in vielen Lebensmitteln vor. Da fast alle Lebensmittel von Natur aus sowohl Lipide als auch Aminoverbindungen enthalten und in vielen Fällen thermisch behandelt werden, sind die vorgeschlagenen Wege relevant für die Bildung von aromaaktiven Methylketonen in Lebensmitteln.

Sie haben Fragen?

Für weiterführende Informationen steht Ihnen Sandra Grebenteuch (sandra.grebenteuch@tu-berlin.de) gern zur Verfügung.



Vergangene Veranstaltungen

27.-28. Januar & 05. Februar 2021 - Erste NutriAct Winter School *

Bei der NutriAct Winter School kurz vor dem planmäßigen Ende der 2. NutriAct-Förderphase drehte sich alles um das Thema **Karriereplanung und Kompetenzbildung**.

An zwei aufeinander folgenden Tagen erhielten die Teilnehmenden in einem Workshop, durchgeführt von der Karriereberatung für Akademiker*innen, berufliche Orientierung. Der erste Workshoptag konzentrierte sich u. a. auf die Ermittlung fachlicher und personaler Kompetenzen. Am zweiten Workshoptag lernten die Teilnehmenden, ihre Kompetenzen zielgerichtet darzustellen und in angemessener Form zu verdeutlichen. Die Teilnehmenden sollten in



die Lage versetzt werden nach dem Workshop weitere Ideen zu entwickeln, in welcher Form und mit welchen Inhalten sie in ihrem weiteren Berufsleben tätig sein wollen. Die Teilnehmer*innen sollten ermutigt werden, die nächsten Schritte hin zu ihren Karriere- und Lebenszielen zu planen und auch zu gehen.

Im Anschluß fand dann der **virtuelle interdisziplinäre Journal Club** statt. Ziel war das interdisziplinäre Denken aller Teilnehmenden weiter zu schulen und auszubauen. Hier sollte über den Tellerrand geschaut und fremde Forschungsbereiche sowie interessante Ergebnisse vermittelt und diskutiert werden. Zudem übten die Teilnehmenden im kleinen Rahmen eine fremde wissenschaftliche Arbeit kurz und prägnant zu präsentieren. Dafür zeichneten die Teilnehmenden ihre maximal sieben-minütige Präsentation auf. Die Teilnehmenden hatten dann mehrere Werkzeuge Zeit sich die Vorträge anzusehen und sich Fragen zu notieren. Am 05. Februar 2021 diskutierten nach einem kleinen Warm-Up alle Teilnehmenden angeregt über die vorgestellten Artikel. Das Format wurde sehr gut angenommen. Insbesondere die Möglichkeit sich die Vorträge in Ruhe anzusehen wurde im Nachgang positiv evaluiert: "Der Journal Club war hilfreich und durch die Möglichkeit die Vorträge vorab zu hören, konnte man alle Vorträge mit ausreichend Aufmerksamkeit anhören."

17.–19. Februar 2021 58. Wiss. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. *, **

Die diesjährige digitale DGE-Tagung stand unter dem Motto "Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung". Dazu passend eröffnete Prof. Dr. Hannelore Daniel die Tagung mit einem großartigen Vortrag zum Thema "Personalisierte Ernährung". Daneben beteiligten sich auch einige unserer NutriAct Mitglieder aktiv am DGE-Kongress. Prof. Dr. Sascha Rohn moderierte die Poster Sessions und das Minisymposium "Lebensmittelwissenschaft" und Prof. Dr. Matthias Schulze leitete die Vortragsession "Epidemiologie I". Im Minisymposium der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung präsentierte neben DietBB, *enable* und nutriCARD auch unser Cluster-Sprecher Prof. Dr. Tilman Grune aktuelle Erfolge und Ergebnisse aus NutriAct. Außerdem gaben alle Cluster einen Ausblick auf die spannende Cross-Cluster Veranstaltungen für dieses Jahr.

Zum Austausch und Netzwerken gab es für die Nachwuchswissenschaftler*innen das virtuelle "Get-together der Early Career Scientist".

Die DGE-Tagung war, auch im digitalen Format, eine gelungene Veranstaltung.



03.- 04. März Cross-Cluster Summer School "Ernährungskommunikation" *

Der erste Teil der Cross-Cluster Summer School von nutriCARD zum Thema: Ernährungskommunikation war ein voller Erfolg. Die Vorträge deckten ein breites Spektrum zum Themenkomplex ab, zudem gab es bei einem Großteil der Vorträge einen interaktiven Teil in Breakout Sessions. So konnten die Teilnehmenden vermittelte Inhalte direkt ausprobieren und trotz des digitalen Formates miteinander in den direkten Austausch gehen.

Der erste Tag startete mit einer Einführung in das **Wissenschaftsmarketing** und die verschiedenen Informationswege zur Ernährungsforschung durch Ariadne Thanos (DGE) und Charmaine Voigt. Anschließend erklärte Marcus Anhäuser anhand welcher Kriterien im Projekt **"Medien-Doktor Ernährung"** journalistische Artikel zu Ernährungsthemen geprüft werden. Danach konnten die Teilnehmenden selbst Artikel zum Thema Ernährung kritisch prüfen und diskutieren. Die zweite **"Cross-Cluster Young Scientist Connect!"** diente zum Abschluss des



ersten Tages dem Austausch und Netzwerken. Der zweite Tag begann mit einem Vortrag zum Thema **"Nudging"** von Carolina Diana Rossi. Im interaktiven Teil des Vortrags konnten die Teilnehmenden selbst Nudging-Ansätze für eine gesunde Ernährung erarbeiten. Im Anschluss gab es Einblicke in die **Rolle von sozialen Medien**, z.B. Instagram in der Ernährungskommunikation von Anne Kraemer und Eva-Maria Endres. Auch hier konnten die Teilnehmenden selbst aktiv werden, indem sie in Kleingruppen Instagram-Posts zu der Summer School oder Ernährungsforschung gestalteten.

Vielen Dank für die tolle Veranstaltung. Wir freuen uns auf den zweiten Teil im Juni!

NutriAct in den Medien

Tag der gesunden Ernährung

Der "Tag der gesunden Ernährung" am 07. März soll auf eine gesunde Ernährungsweise insbesondere im Alltag aufmerksam machen. In diesem Jahr wurde die Volkskrankheit Diabetes mellitus in den Fokus gerückt. Dazu passend hat das BMBF in seiner Mitteilung zum "Tag der gesunden Ernährung" Ergebnisse aus dem [NutriAct-Cluster](#) vorgestellt. Im Rahmen des Teilprojektes 1 "Ernährungsmuster" konnten Wissenschaftler*innen rund um Prof. Dr. Matthias Schulze vom DIfE [zeigen](#), dass "Studienteilnehmerinnen und -teilnehmer, die sich in Deutschland relativ strikt mediterran ernährten, [...] ein um 20 Prozent geringeres Risiko [hatten] an Typ-2-Diabetes zu erkranken als Teilnehmende, die sich nicht oder nur teilweise mediterran ernährten".



©pixabay



Kommende Veranstaltungen & Termine 2021

26.04.2021 Career Talk "Scientific Leadership" *

Veranstaltungsort: virtuell, von 13:00- ca. 15:30 Uhr,

29.04.2021 GESUND&BUNT?! ** ***

NutriAct, Potsdam Transfer und die Wirtschaftsförderung Brandenburg laden Sie, gemeinsam mit unseren Vortragenden, herzlich ein auf einen Roadtrip durch die verschiedenen Abläufe und Herausforderungen bei der Entwicklung und Optimierung von Lebensmitteln. Programm und Anmeldung [HIER](#).



Veranstaltungsort: virtuell, von 09:30-12:00 Uhr

06.-09.05.2021 Brandenburgische
Landwirtschaftsausstellung in Paaren im Glien **
verschoben, neuer Termin 05.-08.05.202

17.-19.05.2021 Cross-Cluster Konferenz der vier
Kompetenzcluster Ernährungsforschung DietBB,
enable, NutriAct & nutriCARD ** ***

Veranstaltungsort: virtuell

07.06.2021 Career Talk "Entrepreneurship" *

Bei dem 2. Career Talk in diesem Jahr soll es um Selbstständigkeit und Firmengründung gehen. Welche Herausforderungen und Chancen gibt es? Welche Fähigkeiten und Fertigkeiten braucht es? Wie sieht der Arbeitsalltag aus? Für diese Veranstaltung konnten wir **Eva-Maria Endres** (ehemalige Gründerin und aktuell Promovierende, und freiberuflich tätig), **Dr. Ina Henkel** (Gründerin & Geschäftsführerin der EntoNative GmbH mit der Hundesnack-Marke "TENETRIO") und **Dr. Oliver Kreuzer** (Gründer & Geschäftsführer des Biotechnologie-Unternehmens peptides&elephants GmbH) gewinnen. Im Anschluss findet ein digitales Get-together statt.

Veranstaltungsort: von 13:00- ca. 15:30 Uhr, virtuell

SAVE THE DATES:

10.-11.06.2021 Cross Cluster Summer School Teil 2 *

Thema Ernährungskommunikation

Veranstaltungsort: Leipzig

17.-18.06.2021 Conference on Food Reformulation-
Regulation and Marketing ** ***

Veranstaltungsort: Freising oder virtuell, [Programm](#)

September 2021 NutriAct Workshop
"Führungskompetenzen" * (geplant)

Veranstaltungsort: virtuell

09.09.2021 Tag der Ernährungswirtschaft 2021 ** ***

Veranstaltungsort: ab 14:00 Uhr, Ort wird noch bekannt gegeben

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltung

*** Transferveranstaltungen



26.04.2021

Career Talk "Scientific Leadership" *

NutriAct und das DiFe organisieren wieder gemeinsam ein Podiumsgespräch für den wissenschaftlichen Nachwuchs. Dieses Mal geht es um das Führen in der Wissenschaft. Prof. Dr. Dorothea Fiedler, Direktorin des Leibniz-Forschungsinstituts für Molekulare Pharmakologie (FMP) in Berlin, als auch Prof. Dr. Tilman Grune, NutriAct-Clustersprecher & wissenschaftlicher Vorstand des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke. Moderiert wird die Veranstaltung u. a. von Dr. Jana Raupbach (DiFe, Abteilung Molekulare Toxikologie). Im Anschluss ist ein digitales Get-together geplant.

Veranstaltungsort: virtuell, von 13:00- ca. 15:30 Uhr

SPONSORED BY THE

NutriAct
Competence Cluster
Nutrition Research
Berlin-Potsdam

Federal Ministry
of Education
and Research

DiFe
German Institute
of Human Nutrition
Potsdam-Rehbrücke

Open to Doctoral Students & PostDocs

Career Talk
...goes virtual
"Scientific Leadership"

Invited Speakers:

Prof. Dr. Dorothea Fiedler
(director at the Leibniz-Forschungsinstitut für Molekulare Pharmakologie)
© Silke Obwald

Prof. Dr. Tilman Grune
(scientific director DiFe & speaker NutriAct competence cluster nutrition research)
© David Ausserhofer

When?
26 April 2021
01:00 – 03:30 PM

Where?
online meeting

Meet two passionate scientists who, in addition to leading their own research group, also steer the fortunes of a research institute.

Chairs:
Dr. Jana Raupbach (DiFe)
N.N. (N.N.)

Registration: office.nutriact@diFe.de until 19 April 2021
free of charge

03.-09.05.2021

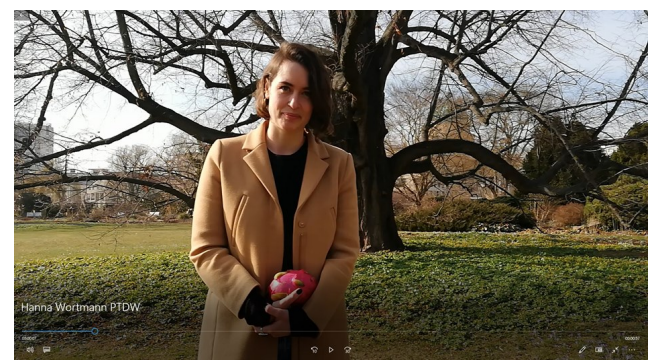
Potsdamer Tage der Wissenschaften* **

Die Potsdamer Tage der Wissenschaften (PTDW) finden als digitales Live-Event vom 03. - 09. Mai 2021 statt. Im Rahmen des "Ask a Scientist" Formates beantwortet **Hanna Wortmann**, Promovierende im Teilprojekt 2 "Food Choice - Nahrungsauswahl" (Prof. Dr. P. Warschburger, Universität Potsdam) Fragen rund um ihr Forschungsprojekt "Food Neophilie". Fragen können ab der kommenden Woche auf der Webseite gestellt werden. Antworten gibt Hanna Wortmann dann live am 08. Mai von 13 - 14 Uhr. Mehr zum Programm und ein kurzes Video von Hanna finden Sie [HIER](#).

Veranstaltungsort: virtuell



FORSCHEN. ENTDECKEN. MITMACHEN.



17. - 19. Mai 2020 Cross-Cluster Konferenz



Aufgrund der aktuellen Corona-Pandemie-Lage findet die Clusterkonferenz der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung rein digital statt. Wir erwarten viele spannende Beiträge und Forschungsergebnisse von eingeladenen als auch Cluster-Wissenschaftler*innen. Das Programm finden sie hier.

Viele NutriActler*innen sind aktiv dabei:

Vorträge

Prof. Dr. Tanja Schwerdtle (Bundesinstitut für Risikobewertung)
Prof. Dr. Cornelia Rauh (Technische Universität Berlin)
Prof. Dr. Andrea Henze (ProAID, Martin-Luther Universität Halle-Wittenberg)
Nadja-Raphaela Baer (Charité-Universitätsmedizin Berlin)
Laura Pletsch-Borba (Charité-Universitätsmedizin Berlin)

Pitches

Dr. Franziska Jannasch (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke)
Dr. Martina Klost (Technische Universität Berlin)
Hanna Wortmann (Universität Potsdam)

Poster

Nadja-Raphaela Baer (Charité-Universitätsmedizin Berlin)
Dr. Manuela Bergmann (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke)
Valentina Conty (Technische Universität Berlin)
Sabrina Gensichen (ProAID, Universität Potsdam)
Sandra Grebenteuch (Technische Universität Berlin/ Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V.)
Thorsten Henning (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke)
Isabel Huber (ProAID, Universität Potsdam)
Dr. Franziska Jannasch (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke)
Dr. Rebecca Klopsch (NutriAct Innovationsbüro/Universität Potsdam)
Dr. Martina Klost (Technische Universität Berlin)
Martin Krabbe (Youse)
Maximilian Martin (ProAID, Leibniz Institut f. Gemüse- und Zierpflanzenbau e.V.)
Dr. Kathrin Ohla (Forschungszentrum Jülich)
Laura Pletsch-Borba (Charité-Universitätsmedizin Berlin)
Michal Rackiewicz (ProAID, Universität Potsdam)
Amy Schmiedeskamp (Leibniz Institut f. Gemüse- und Zierpflanzenbau e.V.)
Max Tuchtenhagen (Universität Potsdam)
Dr. Charlotte Wernicke (Charité-Universitätsmedizin Berlin)

Neben den Angehörigen der Kompetenzcluster sind Wissenschaftler*innen und Interessierte herzlich zur Veranstaltung eingeladen. Zum Programm kommen Sie [HIER](#). Anmeldung [HIER](#).



NutriAct-Zuschuss zur Erhöhung der internationalen Mobilität

NutriAct unterstützt gezielt seit der 2. Förderphase Nachwuchswissenschaftler*innen durch Zuschüsse für internationale Konferenzen und internationale Forschungsaufenthalte. Wir möchten unsere Nachwuchswissenschaftler*innen aus dem Cluster trotz der Pandemie-Lage weiter in ihrer internationalen Sichtbarkeit und beim Austausch auf dem internationalen Parkett unterstützen. Daher können sich Promovierende und Postdoktorand*innen, deren Promotion nicht länger als 6 Jahre zurück liegt, für einen Zuschuss für Online-durchgeführte internationale Tagungen und Konferenzen innerhalb des Förderzeitraums (bis Ende 2021) bewerben. Eingereicht werden müssen neben dem Antragsformular ein Abstract, welches die aktive Teilnahme bestätigt. Bitte senden Sie die Unterlagen per Email an die [NutriAct Geschäftsstelle](#). Die Anträge können laufend gestellt werden. Die Förderentscheidungen werden nach Reihenfolge der Antragstellungen getroffen.

Einen Zuschuss für die aktive Teilnahme an einem internationalen Kongress haben erhalten:

- ⇒ **Ann-Marie Kalla-Bertholdt** von der Technischen Universität Berlin für die Teilnahme an der **34th EFFoST International Conference** vom 01. - 04. November 2020 (virtuell)
- ⇒ **Dr. Franziska Jannasch** vom Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke für die Teilnahme an der **eICDAM - International Conference on Diet & Activity Methods** vom 08. - 12. Februar 2021 (virtuell)
- ⇒ **Laura Pletsch-Borba** von der Charité-Universitätsmedizin Berlin für die Teilnahme am **23rd European Congress of Endocrinology 2021** vom 22.—25. Mai 2021 (virtuell)

Preis für Mini-Video bei der DGE-Jahrestagung

Bei der Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Endokrinologie (DGE) hat Laura Pletsch-Borba für ihren Beitrag *"Determinants of adherence to a high-Protein and high-unsaturated fatty acids dietary Intervention: 1-year results of the NutriAct randomized controlled trial"* einen Preis für **"Bestes Mini-Video"** gewonnen. In dem dreiminütigen Video präsentierte Laura Pletsch-Borba erste Ergebnisse der NutriAct-Ernährungsinterventionsstudie. Sie erhält neben einer Urkunde ein Preisgeld von 500 €.

Herzlichen Glückwunsch!

Über NutriAct—Kompetenzcluster Ernährungsforschung Berlin-Potsdam

NutriAct steht für *Nutritional Intervention for Healthy Aging: Food Patterns, Behavior, and Products*. Es ist eines von 4 nationalen Kompetenzclustern der Ernährungsforschung, das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) für 3 + 3 Jahre (2015-2021) mit insgesamt 12 Millionen Euro gefördert wird. Zentrales Projektziel ist es, die Ernährungs- und Gesundheitssituation der 50- bis 70-Jährigen zu verbessern, um möglichst Vielen ein hohes Alter in Gesundheit zu ermöglichen. Mehr unter www.nutriact.de.

Redaktion

Dr. Rebecca Klopsch & Dr. Stefanie Blankenburg

Kontakt

Dr. Stefanie Blankenburg

Leiterin der Geschäftsstelle

c/o Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke

Arthur-Scheunert-Allee 114- 116

14558 Nuthetal

Email: office.nutriact@dife.de

Telefon: +49 033200 88-2533

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte [hier](#) und tragen sich aus.