



# NutriAct

Kompetenzcluster  
Ernährungsforschung  
Berlin-Potsdam

## NEWSLETTER JANUAR | 2021

### Inhalt

---

Aktuelles aus dem Cluster [Seite 1 – 2](#)

Oleogelapplikation [Seite 3 – 4](#)

Studiendesign der NutriAct-Ernährungsintervention veröffentlicht [Seite 5](#)

Vergangene Veranstaltungen & Termine [Seite 6 – 8](#)

NutriAct in den Medien [Seite 9](#)

Kommende Veranstaltungen & Termine [Seite 9 – 10](#)

Wir stellen vor [Seite 11](#)

### Aktuelles aus dem Cluster

---

#### Wir gratulieren...

**Martina Klost**, NutriAct-Nachwuchswissenschaftlerin im Fachgebiet Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften der Technischen Universität Berlin erreichte den zweiten Platz (Runner UP) beim Young Scientist Award der NIZO Plant Protein Functionality Conference, welche digital am 21. und 22.10.2020 stattfand. Bei dem internationalen Kongress mit 465 Teilnehmenden aus 42 Ländern reichten insgesamt 70 Jungwissenschaftler\*innen Poster ein, sieben davon schafften es ins Finale. Mit ihrem digitalen Poster "*Effect of pH during protein pre-treatment on rheological properties of pea protein gels*" überzeugte Frau Klost die Jury und Teilnehmenden. Die Beiträge wurden in einer Online Poster Session präsentiert, in der auch angeregt über Techniken und Ergebnisse diskutiert wurde.



**Dr. Bastian Kochlik**, ehemaliger Doktorand im NutriAct Cluster und derzeit durch ein NutriAct Research Stimulus Grant geförderter Nachwuchswissenschaftler, erhält den mit 1.000 Euro dotierten GVF Vitamin Preis. Die Gesellschaft für angewandte Vitaminforschung e. V. (GVF) würdigt damit seine Forschungsarbeit zur Entstehung von Altersgebrechlichkeit, auch Frailty-Syndrom genannt.

#### Herzlichen Glückwunsch!



### Wir gratulieren zu neuen Professionen

Seit Mitte Juli 2020 ist Prof. Dr. **Burkhard Kleuser** Professor für Pharmakologie und Toxikologie am Institut für Pharmazie der Freien Universität Berlin. Der im Teilprojekt 3 "Biomonitoring" involvierte Pharmakologe und Toxikologe hatte seit 2009 den Lehrstuhl für Toxikologie am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam inne. Im NutriAct Cluster untersucht Prof. Kleuser mit seinen Mitarbeitenden u. a. Sphingolipide und epigenetische Marker im Rahmen der NutriAct-Ernährungsstudie.

Prof. Dr. **Sascha Rohn** ist als Leiter des Instituts für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. (ILU) seit der 1. Förderphase im NutriAct Cluster tätig und bereichert zusammen mit seinen Mitarbeitenden den Cluster mit den unterschiedlichsten Backwaren. Im Oktober 2020 nahm er den Ruf an die Technische Universität Berlin an. Er verlässt damit nach knapp 11 Jahren die Universität Hamburg und übernimmt die Professur für Lebensmittelchemie am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie. Hier befindet er sich nun in bester Gesellschaft. Vier weitere Fachgebiete des Institutes forschen ebenfalls in den Teilprojekten „Neue Produkte“ aber auch „Biomonitoring“.



© Dr. Jörg Häsel

Die Leiterin der BMBF-geförderten Nachwuchsgruppe ProAID, Dr. **Andrea Henze**, ist zur Professorin an die Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg erstberufen worden. Seit Beginn des Jahres 2021 leitet sie die Professur für Ernährungsphysiologie am Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften. Frau Henze bleibt mit einer Nebentätigkeit in die Belange der Nachwuchsgruppe involviert. Apl. Prof. Dr. Harshadrai Rawel übernimmt die kommissarische Leitung der Nachwuchsgruppe vor Ort und dient als Ansprechpartner für wissenschaftliche Fragen. Michal Rackiewicz, wissenschaftlicher Mitarbeiter seit dem Start der Nachwuchsgruppe, wird stärker in die Leitung der Nachwuchsgruppe eingebunden.



© Jürgen Rennecke

Seit Januar 2021 ist Prof. Dr. **Susanne Baldermann** an der Universität Bayreuth als Professorin für Food Metabolome an der neu gegründeten Fakultät VII für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit am Campus in Kulmbach tätig. Frau Baldermann war seit 2012 Professorin für Lebensmittelchemische Analytik sekundärer Pflanzenmetabolite an der Universität Potsdam sowie am Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) e.V., wo sie die Forschungsgruppe Lebensmittelchemie und Ernährung leitete, tätig. Im NutriAct-Projekt arbeitet sie aktuell im Teilprojekt "Neue Produkte" mit an der Entwicklung eines Gemüsebrottaufstrichs sowie eines Smoothies.

Herzlichen Glückwunsch!



### Oleogelapplikation –

### Am Beispiel einer ernährungsphysiologisch-verbesserten Joghurtalternative

von Valentina Conty (Doktorandin am Fachgebiet für Lebensmittelverfahrenstechnik der TU Berlin)

Kaum eine Warengruppe ist bei gesundheitsbewussten Menschen so begehrt wie Joghurt. Sauermilchprodukte liefern sowohl hochwertiges Eiweiß als auch viele Mineralstoffe, wie Calcium und Magnesium. Doch das im Joghurt vorhandene Milchfett hat einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren und natürlich vorkommende trans-Fettsäuren. Laut World Health Organisation kann die Aufnahme von gesättigten Fettsäuren langfristig zur Verengung der Blutgefäße führen, was wiederum die Entstehung von Herz-Kreislauf-Erkrankungen fördert. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die hauptsächlich in Pflanzenölen vorkommen, werden dagegen als gesundheitsfördernd betrachtet. Pflanzenöle geben allerdings im Lebensmittel meist nicht die physikalischen und vom Konsumenten gewünschten Eigenschaften.

Unser Projekt zur Reformulierung von Joghurt hat sich aus diesem Grund das Ziel gesetzt, durch Kompositionsmodifizierung den Gesundheitswert von Lebensmitteln zu steigern. Ermöglicht wurde dies beispielsweise mit der Substitution von Milchfett durch die Zugabe von 10 % Rapsöl. Rapsöl hat ein gesundheitlich vorteilhaftes Fettsäureprofil mit einem optimalen Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren. Werden allerdings technofunktionelle Lebensmittelbestandteile variiert, wirkt sich das auf das gesamte Lebensmittel aus: Sowohl das Aromaprofil, das Mundgefühl und die Textur als auch die Haltbarkeit des Lebensmittels werden beeinflusst. Zusätzlich muss der Faktor der Instabilität und der damit einhergehenden Oxidationsanfälligkeit des Rapsöls, aufgrund seiner Fettsäurezusammensetzung, beachtet werden.

In den ersten Schritten haben wir uns primär in unseren Laboren mit dem Herstellungsprozess und -parameter beschäftigt und diese sukzessiv optimiert (Abbildung 1). Zur gezielten Textur- und Geschmackswahrnehmung ist die Lebensmittelmatrix ein zentrales Steuerungsinstrument - wir setzten uns mit Rezepturanpassungen, den Produkteigenschaften und dem Herstellungsprozess auseinander und untersuchten analytisch deren Einfluss auf die Produktqualität und die Konsumentenakzeptanz. Die sensorische Evaluation wurde anhand hedonischer und analytischer Tests durchgeführt. Um ein tieferes Verständnis der Mechanismen der Strukturbildung und Stabilität in dem untersuchten Lebensmittelsystem zu erlangen, wurden ergänzend zur sensorischen Bewertung rheologische Experimente durchgeführt. Mittels dieser gelang es uns einen kontrollierbaren Prozess zu entwickeln, welcher die Textureigenschaften einer sensorisch akzeptierten reformulierten Joghurtvariante hervorbrachte.

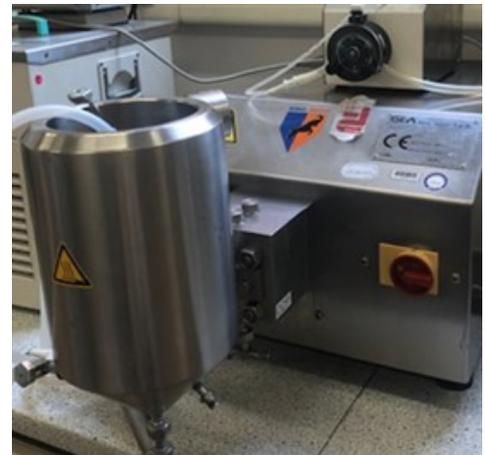


Abb. 1: Der Homogenisator als Basis zur Herstellung der Joghurtvarianten.



Abb. 2: Das Rheometer zur Messung der Fließeigenschaften der Joghurtvarianten.



Um den typischen Erwartungen der Verbraucher\*innen an einen Joghurt gerecht zu werden, beschäftigten wir uns im nächsten Schritt mit den Fehlparolen der Lebensmittelkomponenten. Der Fokus lag dort bei der Maskierung des sensorisch bemerkbaren Off-Flavors des Rapsöls. Mit dem gezielten Einsatz von Lebensmittelzusätzen, wie natürlichen Farb- und Aromastoffen, gelang es uns diese mögliche Beeinträchtigung der Produktqualität zu kompensieren.

Um die Anwendbarkeit der Joghurtherstellung zu überprüfen, überführten wir unsere Rezepturen und Prozesse in den industriellen Maßstab, um so das Scale-Up-Potential unseres Produkts zu überprüfen. Das Scale-Up wurde in Kooperation mit der MLUA (Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V.) durchgeführt (Abbildung 3).

Die dort entwickelten vier Joghurtvarianten (Abbildung 4) untersuchten wir erneut analytisch über einen Zeitraum von zwei Wochen in Bereichen der Rheologie, der Messung des pH-Wertes, der Farbstabilität und der Ausbildung von Synärese (Phasentrennung), um so die Haltbarkeit und physikalisch-chemische Lagerstabilität zu validieren. Zusätzlich führten wir eine interne sensorische Verkostung durch. Dabei wurden die Joghurtalternativen bezüglich Geschmack, Farbe und Textur gut bewertet. Einige der Proband\*innen nahmen die Joghurts sogar mit nach Hause.

Wir können somit ernährungsphysiologisch vorteilhafte Joghurtalternativen präsentieren, die dem NutriAct-Muster entsprechen. Die wissenschaftlich fundierte Forschung der Joghurtalternative konnten wir so, trotz der Covid-19 Einschränkungen, zu einem erfolgreichen Abschluss bringen. Der Einsatz von heimischen Ressourcen, wie Rapsöl, entspricht neben dem kontinuierlich wachsenden Gesundheitsbewusstsein der Verbrauchergruppe, zusätzlich dem Trend nach Regionalität und Nachhaltigkeit.

Sie haben Fragen?

Für weiterführende Informationen steht Ihnen Frau Conty ([v.conty\[at\]tu-berlin.de](mailto:v.conty[at]tu-berlin.de)) gern zur Verfügung.



Abb. 3: Aufnahme bei der MLUA vor Ort - Scale-Up der Joghurtalternativen.



Abb. 4: Abbildung der produzierten Joghurt-Variationen mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen.



### Studiendesign der NutriAct-Ernährungsintervention veröffentlicht

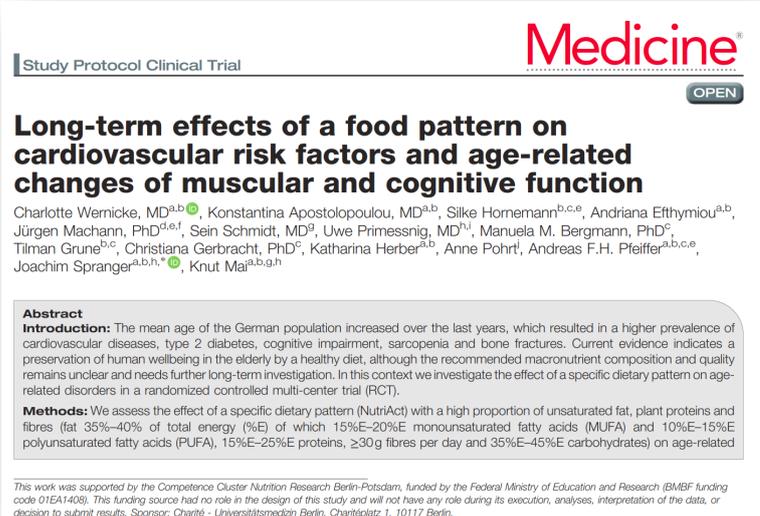
Die dreijährige NutriAct-Ernährungsstudie ist ein wesentliches Forschungsprojekt des NutriAct Clusters. Ziel der Interventionsstudie ist die Untersuchung einer Ernährungsempfehlung, welche den Gesundheitsstatus von 50- bis 70-Jährigen positiv beeinflussen könnte. Insbesondere ist das Ziel, altersbezogene Zivilisationskrankheiten zu vermeiden, die Funktion von Herz und Blutgefäßen sowie die Kognition und der Stoffwechsel zu verbessern, einer Leberverfettung vorzubeugen und die Muskelmasse zu erhalten. Dabei wird ein spezifisches Ernährungsmuster (NutriAct-Ernährungsmuster), welches auf einen hohen primär pflanzlichen Proteinanteil, mehr ungesättigte Fettsäuren, eine hohe Zufuhr an Ballaststoffen, eine reduzierte Kohlenhydrataufnahme und Produkte mit niedrigem glykämischen Index abzielt, mit einer üblichen Ernährungsberatung verglichen. Die Ernährungsstudie mit insgesamt 502 Teilnehmenden wird an der Charité-Universitätsmedizin Berlin sowie am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke durchgeführt.

Im September 2020 ist nun das Studiendesign im Journal Medicine unter dem Titel „[Long-term effects of a food pattern on cardiovascular risk factors and age-related changes of muscular and cognitive function](#)“ veröffentlicht worden. Der Artikel umfasst ausführliche Informationen zum Studiendesign, dem NutriAct-Ernährungsmuster, der Proband\*innenrekrutierung sowie den primären und sekundären Endpunkten. Auch die angewendeten Methoden zur Datenerhebung, dem Datenmanagement und der anschließenden Analyse sind beschrieben.

Die Autor\*innen betonen, dass nach ihrem Kenntnisstand die NutriAct-Ernährungsintervention die erste langfristige randomisierte kontrollierte Interventionsstudie mit großem Stichprobenumfang ist, die in einer deutschen Bevölkerung die Auswirkungen des beschriebenen Ernährungsmusters in der Altersgruppe der 50 -70-Jährigen untersucht. Eine wesentliche Unterstützung bei der langfristigen Umsetzung und Akzeptanz des NutriAct-Ernährungsmusters stellt die Aushändigung von spezifisch konzipierten Lebensmitteln dar. Insbesondere konzentrieren sich die Wissenschaftler\*innen auf die Implementation des in der lokalen Bevölkerung beliebten Rapsöls als Quelle für Nahrungsfett.

Sie haben Fragen?

Für weiterführende Informationen steht Ihnen Prof. Dr. Knut Mai (knut.mai[at]charite.de) gern zur Verfügung.



The image shows the cover of a study protocol article in the journal 'Medicine'. The title is 'Long-term effects of a food pattern on cardiovascular risk factors and age-related changes of muscular and cognitive function'. The authors listed are Charlotte Wernicke, Konstantina Apostolopoulou, Silke Hornemann, Andriana Efthymiou, Jürgen Machann, Sein Schmidt, Uwe Primessnig, Manuela M. Bergmann, Tilman Grune, Christiana Gerbracht, Katharina Herber, Anne Pohrt, Andreas F.H. Pfeiffer, and Joachim Spranger. The article is categorized as a 'Study Protocol Clinical Trial' and is available as an 'OPEN' access article. The abstract and methods sections are also visible on the cover.

**Study Protocol Clinical Trial** **Medicine**  
OPEN

### Long-term effects of a food pattern on cardiovascular risk factors and age-related changes of muscular and cognitive function

Charlotte Wernicke, MD<sup>a,b</sup>, Konstantina Apostolopoulou, MD<sup>a,b</sup>, Silke Hornemann<sup>b,c,e</sup>, Andriana Efthymiou<sup>a,b</sup>, Jürgen Machann, PhD<sup>d,e,f</sup>, Sein Schmidt, MD<sup>g</sup>, Uwe Primessnig, MD<sup>h</sup>, Manuela M. Bergmann, PhD<sup>c</sup>, Tilman Grune<sup>b,c</sup>, Christiana Gerbracht, PhD<sup>g</sup>, Katharina Herber<sup>b,d</sup>, Anne Pohrt<sup>i</sup>, Andreas F.H. Pfeiffer<sup>a,b,c,e</sup>, Joachim Spranger<sup>a,b,h,\*</sup>, Knut Mai<sup>a,b,g,h</sup>

**Abstract**  
**Introduction:** The mean age of the German population increased over the last years, which resulted in a higher prevalence of cardiovascular diseases, type 2 diabetes, cognitive impairment, sarcopenia and bone fractures. Current evidence indicates a preservation of human wellbeing in the elderly by a healthy diet, although the recommended macronutrient composition and quality remains unclear and needs further long-term investigation. In this context we investigate the effect of a specific dietary pattern on age-related disorders in a randomized controlled multi-center trial (RCT).  
**Methods:** We assess the effect of a specific dietary pattern (NutriAct) with a high proportion of unsaturated fat, plant proteins and fibres (fat 35%–40% of total energy (%E) of which 15%E–20%E monounsaturated fatty acids (MUFA) and 10%E–15%E polyunsaturated fatty acids (PUFA), 15%E–25%E proteins, ≥30g fibres per day and 35%E–45%E carbohydrates) on age-related

This work was supported by the Competence Cluster Nutrition Research Berlin-Potsdam, funded by the Federal Ministry of Education and Research (BMBWF funding code 01ET1408). This funding source had no role in the design of this study and will not have any role during its execution, analyses, interpretation of the data, or decision to submit results. Sponsor: Charité - Universitätsmedizin Berlin, Charitéplatz 1, 10117 Berlin.



# Vergangene Veranstaltungen

## 05. November 2020 NutriAct-Fachbeiratssitzung

Erstmals fand die jährliche Fachbeiratssitzung digital statt. Während des zweistündigen Treffens präsentierte zunächst Frau Prof. Dr. Liane Schenk, Leiterin des Teilprojektes 2 "Nahrungsauswahl", erste Ergebnisse aus der NutriAct-Familienstudie. Vorgestellt und diskutiert wurde, wie sich Lebenspartner in ihren Ernährungsgewohnheiten beeinflussen. Nach einem Kurzvortrag zur Clusterentwicklung und –ergebnissen von Clustersprecher Prof. Dr. Tilman Grune diskutierten die Teilnehmenden u. a. über geplante (Forschungs-)Aktivitäten und die Clusternachhaltigkeit.

## 06. November 2020 6. NutriAct-Jahrestagung \* \*\* \* \*\* \*

An der ersten virtuellen NutriAct-Tagung nahmen mehr als 70 Teilnehmer\*innen teil. Nach einleitenden Worten von Clustersprecher Prof. Tilman Grune (DIfE) und einem kurzen erfrischenden Grußwort von Tobias Dünow, Staatssekretär für Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Brandenburg, ging es sogleich zu den neuesten Erkenntnissen aus dem NutriAct Cluster. In zumeist Doppelvorträgen präsentierten insbesondere die Nachwuchswissenschaftler\*innen der sechs NutriAct-Projekte und der Nachwuchsgruppe ProAID ihre aktuellen Ergebnisse und Entwicklungen. So stellten Frau Dr. Charlotte Wernicke und Laura Pletsch-Borba von der Charité-Universitätsmedizin Berlin Untersuchungsergebnisse nach 12 Monaten Ernährungsumstellung vor. Dr. Manuela Bergmann und Hanna Wortmann erläuterten den aktuellen Stand der Familienstudie und stellten die entwickelte Methode zur Untersuchung von Food Liking vor. Fortschritte bei der Entwicklung der NutriAct Ernährungs-App präsentierte Dr. Franziska Jannasch. Die ProAIDler\*innen Michal Rackiewicz und Isabel Huber zeigten wiederum erste Ergebnisse zur Untersuchung der



© V. Conty

gewebespezifischen posttranslationalen Proteinmodifikationen im Tiermodell. Valentina Conty und Ann-Marie Kalla-Bertholdt (Technische Universität Berlin) präsentierten Erfolge des Einsatzes von strukturierten Pflanzenölen (Oleogelen) in unterschiedlichen Produktgruppen, wie Milchprodukten, Backwaren oder auch Brühwürfeln. Transfer- und Innovationsprozesse im NutriAct Cluster stellte Dr. Rebecca Klopsch vor.

Zum Schluss gab Prof. Tilman Grune einen kurzen Überblick über die Entwicklung des Clusters seit der Förderbekanntmachung im März 2013. "Wir haben in den knapp 6 Jahren NutriAct gemeinsam viel erreicht. Es sind viele Kooperationen entstanden und vielversprechende Produkte entwickelt worden. Wesentlich ist nun, die gewonnenen Daten und Erkenntnisse auch nach dem aktuellen Förderende des Clusters im Mai 2021 zu nutzen."

Im Anschluss an die Tagung tauschten sich die Teilnehmer\*innen virtuell auf der Plattform Wunder aus.



## 20. November 2020 3. Career Talk "Women in Science" \*

Bei dem mittlerweile dritten [Career Talk](#) für Nachwuchswissenschaftler\*innen, einer gemeinsamen Veranstaltung des NutriAct Clusters und des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, drehte sich alles um das Thema "Frauen in der Wissenschaft". Dazu hatten die NutriAct-Geschäftsstellenleitung Dr. Stefanie Blankenburg und Dr. Petra Wiedmer, Referentin des Wissenschaftlichen Vorstandes des DIfE, drei erfolgreiche Professorinnen mit unterschiedlichen Lebensläufen zur digitalen Veranstaltung eingeladen. Die Professorinnen **Dr. Henriette Kirchner** (Universität Bremen), **Dr. Claudia Luck-Sikorski** (SRH Hochschule für Gesundheit Gera) und **Dr. Ricarda Scheiner** (Universität Würzburg) sprachen in der knapp 2 1/2-stündigen Veranstaltung offen über ihre persönlichen Karrierewege, ihre aktuellen Positionen und Herausforderungen in ihrem Arbeitsalltag. Moderiert wurde der Career Talk von der NutriAct-Wissenschaftlerin Dr. Ulrike Ruzanska (Lehrstuhl für Beratungspsychologie, Universität Potsdam) und der DIfE-Forscherin Dr. Christiane Ott (Abteilung Molekulare Toxikologie).



The poster for the Career Talk "Women in Science" features logos for NutriAct, DIfE, and the German Ministry of Education and Research. It is titled "Open to PhD Students & PostDocs" and "Career Talk ... goes virtual". The event is on 20 November 2020 from 9:00 AM to 11:30 AM via an online meeting. Invited speakers include Prof. Dr. Henriette Kirchner (University of Lübeck), Prof. Dr. Claudia Luck-Sikorski (The University of Applied Health Sciences Gera), and Prof. Dr. Ricarda Scheiner (University of Würzburg). Chairs are Dr. Christiane Ott (DIfE) and Dr. Ulrike Ruzanska (NutriAct, Universität Potsdam). A green speech bubble contains the text: "Meet women from life sciences who successfully followed the academic career path!"

An ihrer Professorinentätigkeit schätzen die Referentinnen insbesondere ihre **Unabhängigkeit** und das flexible Zeitmanagement. Viel Zeit kosten bürokratische Belange. Auch zum Thema Gleichstellung und zur Herausforderung, Beruf, Berufung und Familie unter einen Hut zu bringen, diskutierten die Professorinnen gemeinsam mit den Moderatorinnen und 46 vorwiegend weiblichen Teilnehmenden des NutriAct Clusters, des DIfE sowie weiteren Nachwuchswissenschaftler\*innen der Kompetenzcluster DietBB, *enable* und nutriCARD. Eine **Frauenquote** sehen alle drei geladenen Gäste als positiv an, da es aus ihrer Erfahrung noch immer schwierig ist, sich trotz sehr guter Qualifikation gegen männliche Kollegen oder Mitbewerber durchzusetzen. Das liegt auch an dem hohen Männeranteil in führenden Positionen und an ungeschriebenen Regeln, die männliches Netzwerken begünstigen. Die Professorinnen wiesen darauf hin, dass talentierte und ambitionierte Wissenschaftlerinnen sich oft zu wenig trauen, den **nächsten Karriereschritt** zu wagen. Forscherinnen sind meist zurückhaltender und setzen weiterhin weniger Eigenwerbung ein als Männer. Sie empfehlen, frühzeitig erste Anträge zu schreiben und sich auf Professorinnenstellen zu bewerben. Im Falle einer Ablehnung sollte das Bewerbungs- und Berufungsverfahren als wertvoller Test angesehen werden, um für den nächsten Versuch besser gerüstet zu sein. Zudem empfiehlt es sich immer, einen **"Plan B"** mitzudenken und zu verfolgen. Nicht immer ist die passende Professur auch zum richtigen Karrierezeitpunkt ausgeschrieben. Eine Portion Glück gehört eben auch dazu. Die **Vereinbarkeit von Beruf und Familie** ist natürlich eine Herausforderung. Alle drei Wissenschaftlerinnen haben sich bewusst für eine Familie entschieden. Das bringt mit sich, auch mal am Wochenende, nachts oder gar im Urlaub zu arbeiten. Denn eine Vertretung gibt es nicht. Leidenschaft für den Beruf und das Forschungsthema sind dabei unabdingbar.

Die Teilnehmer\*innen äußerten sich in den anschließenden **Feedbackbögen** äußerst positiv zur Veranstaltung. Viele fühlten sich bestärkt eine akademische Laufbahn weiterzuverfolgen. *"Besonders der sehr persönliche und ehrliche Einblick in ihre Karriere und wie sie es schaffen, diese mit ihrem Privatleben zu verbinden, war eine Bereicherung" und ich habe das Gefühl, dass ich einen großen Nutzen aus diesem Talk gezogen habe. Ihre "brutale" Ehrlichkeit über Probleme/Selbstzweifel ließ einen weniger schlecht über die eigenen Selbstzweifel denken und zeigt, dass solche Probleme sehr häufig sind und einen nicht daran hindern, in der Karriere weiterzukommen.* "



# Vergangene Veranstaltungen 2020

## 01. Dezember 2020 Biomarker-Veranstaltung \* \*\* \*\*\*

Im Dezember fand, gemeinsam mit dem Cluster HealthCapital Gesundheitswirtschaft Berlin-Brandenburg und Potsdam Transfer die Biomarker-Veranstaltung zum Thema "Nachhaltig, gesund und sicher – Wertschätze Lebensmittel" statt. Vertreter\*innen aus Wissenschaft und Wirtschaft mit Expertisen in den Bereichen Analytik, Produktion, Verarbeitung, sowie Sicherheit von Lebensmitteln und Toxikologie waren herzlich eingeladen Fachbeiträge zu hören und zu diskutieren.

Zur Einleitung gab PD Dr. Gaby-Fleur Böl vom Bundesinstitut für Risikobewertung einen Überblick, wie sich Verbraucher\*innen zwischen gefühlten und tatsächlichen Risiken bewegen und welche Vorurteile gegenüber veganer Ernährung existieren.

Dr. Ilka Haase vom Nationalen Referenzzentrum für authentische Lebensmittel erklärte, was es mit Food Fraud auf sich hat und wie man dagegen vorgehen kann. Unter dem Motto "Ohne ist das neue mit" überzeugte uns Milan Eßer von Easip Drinks davon, dass Gin auch ohne Alkohol ein spannendes Getränk ist. Anschließend sprachen Prof. Dr Sascha Rohn (Technische Universität Berlin) und Dr. Oliver Schlüter (Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e. V.) über alternative Proteinquellen und erläuterten Vor- und Nachteile von Hülsenfrüchten und Insekten. Zum Abschluss gab Eric Zytowski vom Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) Großbeeren erste Einblicke über die Anreicherung Mikro- und Nanoplastik in Pflanzen. Die Veranstaltung endete mit regen Diskussionen und spannenden Ideen zu den gehörten Vorträgen.



## 07. Dezember 2020 1. Cross-Cluster Young Scientist Connect \*

Da bedingt durch die Covid-19-Pandemie einige Veranstaltungen und Formate zum gemeinsamen Austausch der Nachwuchswissenschaftler\*innen weggefallen sind, haben das NutriAct Innovations- und Cluster Office am 07. Dezember zur digitalen „CrossCluster Young Scientist Connect!“ eingeladen. Ziel war es, den Nachwuchswissenschaftler\*innen aller vier Cluster der Ernährungsforschung die Möglichkeit zu geben, sich Cluster-übergreifend in dynamischen Gruppen und Gruppengrößen zu verschiedensten Themen auszutauschen. Um das Format zu realisieren haben wir die Netzwerk Plattform Wonder genutzt.



Zum Einstieg wurden die Teilnehmenden in kleine Gruppen eingeteilt, um im „Dreiecke der Gemeinsamkeiten“ Gemeinsamkeiten und Unterschiede herauszufinden. Im Anschluss tauschten sich die Teilnehmenden ungezwungen untereinander zu unterschiedlichsten Themen aus. Die Veranstaltung bot den Teilnehmenden die Möglichkeit über den Tellerrand zu schauen, spannende Forschungsfelder kennenzulernen und das persönliche Netzwerk zu erweitern.



\* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler\*innen

\*\* Öffentliche Veranstaltungen

\*\*\* Transferveranstaltungen

## Adventskalender verpasst?!

Für alle die es in der Vorweihnachtszeit nicht geschafft haben oder nochmal etwas nachlesen möchten:

Die Inhalte des NutriAct-Adventskalender sind unter <http://foodserver.foodtech.tu-berlin.de/oeffentlichkeit/adventskalender/> noch bis Ende Februar verfügbar.



## Fachartikel zum Gemüsebrot in *baking+biskuit INTERNATIONAL*

Alexander Voß (Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V.) hat das NutriAct Gemüsebrot weiterentwickelt, in dem er Brot mit Gemüse-Trester angereichert hat. Im Dezember 2020 hat er dazu in *baking+biskuit INTERNATIONAL* einen Artikel zum Thema *Cabbage and Beets in the bakery* veröffentlicht (Seite 38-40). [Zum Artikel.](#)

## Die NutriAct-Familienstudie in der MAZ

Unter dem Titel „Generationen sitzen gemeinsam am Tisch“ ist ein [Artikel](#) über das Teilprojekt 2 „Nahrungsauswahl“ und die verbundene NutriAct-Familienstudie in der Weihnachtsbeilage sowie im digitalen MAZ+ der Märkischen Allgemeinen Zeitung erschienen. Er beschreibt die Hintergründe, Ziele und Teilergebnisse der Instituts-übergreifenden Kooperation zwischen dem DIfE, der Charité-Universitätsmedizin Berlin, der Universität Potsdam und dem Forschungszentrum Jülich. Das Interview führte Herr Dietz mit Dr. Manuela Bergmann, Leiterin der NutriAct-Familienstudie.

## NutriAct Müsli beim pro agro Marketingpreis

Am 20. Januar um 11:00 Uhr wird der pro agro Marketingpreis im Rahmen der Grünen Woche verliehen ([Link zur Verleihung](#)). Unter den Bewerbungen war auch das NutriAct Müsli der Kanow Mühle, welches in Kooperation mit den Wissenschaftler\*innen der NutriAct-Ernährungsstudie entwickelt wurde. Die Broschüre mit allen Beiträgen finden Sie unter <https://www.proagro.de/kataloge-bestellen/>.

## Veranstaltungshinweise

### 58. DGE-Kongress \* \*\*

Der diesjährige Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. erfolgt in diesem Jahr digital. Wie in jedem Jahr findet auch ein Symposium der Kompetenzcluster Ernährungsforschung statt. Voraussichtlich am Freitag, den 19. Februar 2021 von 11:30 - 12:30 Uhr präsentieren alle vier Cluster aktuelle Ergebnisse aus den Clustern. Zudem werden in diesem Jahr auch cluster-übergreifende Aktivitäten vorgestellt. Anmelden kann man sich [hier](#). Bis zum 10.02. gilt der Frühbuche Preis.

### Cross-Cluster Summer School \*

Ernährungskommunikation betrifft uns alle. Daher richten die vier Cluster (Koordination nutriCARD) eine Summer School für Nachwuchswissenschaftler\*innen aus. An zwei digitalen Tagen im März (03.-04. März) sowie zwei Präsenztagen im Juni erlernen die Teilnehmenden theoretisches und praktisches Wissen über Wissenschaftskommunikation im Bereich Ernährung. Unterschiedliche Aspekte werden hier beleuchtet; u.a. Nudging, soziale Medien, Journalismus und zielgruppenadäquate Präsentation. Anmelden kann man sich [hier](#). Die Teilnahme ist kostenlos.

\* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler\*innen

\*\* Öffentliche Veranstaltungen

\*\*\* Transferveranstaltungen



# Kommende Veranstaltungen & Termine 2020/2021

---

- 20.-21.01.21 **Internationale Grüne Woche | IGW Professional 2021**  
**Rooting for Tomorrow** [Programm](#)  
Veranstaltungsort: virtuell & Messe Berlin GmbH, Messedamm 22, 14055 Berlin
- 27.-29.01.21 \* **NutriAct Winterschool „Karrierestrategien & Bewerbung“**  
Veranstaltungsort: virtuell
- 01.02.2021 **Treffen des erweiterten NutriAct-Vorstandes**  
Veranstaltungsort: virtuell
- 17.-19.02.21 \* \*\* **58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.**  
Veranstaltungsort: [Virtuell](#)  
19.02.2021 11:30 - 12:30 Uhr: Symposium der Kompetenzcluster Ernährungsforschung
- 03.-04.03.21 \* **Cross-Cluster Summer School Teil 1**  
Thema Ernährungskommunikation  
Veranstaltungsort: virtuell
- 22.-23.03.21 **Clusterübergreifender PI-Workshop „Food Choices“**  
Veranstaltungsort: virtuell
- April 2021 **GESUND UND BUNT?!**  
Veranstaltungsort: virtuell
- 06.-09.05.21 \*\* **30. Brandenburger Landwirtschaftsausstellung**  
[Programm](#)  
Veranstaltungsort: Paaren im Glien, Gartenstr. 1-3, 14621 Schönwalde – Glien
- 08.05.21 \*\* **Potsdamer Tag der Wissenschaften 2021**  
Veranstaltungsort: Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB), Max-Eyth-Allee 100, 14469 Potsdam
- 17.-19.05.21 \* \*\* \*\*\* **Cross-Cluster Conference**  
Veranstaltungsort: Langenbeck-Virchow-Haus, Berlin-Mitte & virtuell  
Anmeldung für die Teilnahme [hier](#).
- 10.-11.06.21 \* **Cross-Cluster Summer School Teil 2**  
Thema Ernährungskommunikation  
Veranstaltungsort: Leipzig
- 17.-18.06.21 \* \*\* \*\*\* **Conference on Food Reformulation—Regulation and Marketing**, organisiert von *enable*  
Veranstaltungsort: Freising oder virtuell



\* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler\*innen

\*\* Öffentliche Veranstaltungen

\*\*\* Transferveranstaltungen

### Die DGE als Partner der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist den meisten Ernährungswissenschaftler\*innen und auch vielen Verbraucher\*innen in Deutschland ein Begriff: Sie ist seit ihrer Gründung im Jahr 1953 die für Deutschland zuständige unabhängige wissenschaftliche Fachgesellschaft für alle ernährungsrelevanten Fragen. Außerdem stellt sie Forschungsbedarf fest und informiert Verbraucher\*innen, Multiplikator\*innen und Interessierte aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Medien über neue Erkenntnisse und Entwicklungen aus der ernährungswissenschaftlichen Forschung. Deshalb passt es auch gut, dass bei der DGE die clusterübergreifende Kommunikation der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung seit 2018 angesiedelt ist.

Neben NutriAct gibt es drei weitere BMBF-geförderte Kompetenzcluster: Diet-Body-Brain, *enable* und nutri-CARD. In diesen Clustern forschen in vier Regionen Deutschlands Wissenschaftler\*innen interdisziplinär und fächerübergreifend an vielfältigen Forschungsschwerpunkten. Die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit über gemeinsame, clusterübergreifende Themen läuft bei der DGE zusammen. Das ist praktisch, da insbesondere über die Kommunikationskanäle der DGE



Neuigkeiten, Veranstaltungsankündigungen und Hintergrundberichte verbreitet werden.

Dieser professionellen Wissenschaftskommunikation liegt eine Kommunikationsstrategie zugrunde, die festlegt, wie bestimmte Kommunikationsziele und ausgewählte Zielgruppen erreicht werden können. Die darauf abgestimmten Kommunikationsmaßnahmen wie Pressemitteilungen, Newsletter oder Tweets vermitteln aktuelle Ereignisse und Ergebnisse aus der Forschung. Auch die gemeinsame Präsentation der Kompetenzcluster bei Veranstaltungen gehört dazu.

Im Rahmen des Kompetenzclusters Diet-Body-Brain in Bonn forscht die DGE außerdem derzeit an Kommunikationsstrategien, mit denen die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen an spezifische Zielgruppen verhaltenswirksam vermittelt werden können.

#### 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](http://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](mailto:office.nutriact@dife.de)

Telefon: +49 33200 88-2533

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