NutriAct
Kompetenzcluster Ernährungsforschung Berlin-Potsdam

NEWSLETTER JULI/2019

Inhalt

Aktuelles aus dem Cluster Seite 1–2

Intuitives Essverhalten als Strategie für ein gesundes Gewichtsmanagement Seite 3

Veranstaltungen & Termine Seite 4–6

Kommende Veranstaltungen & Termine Seite 7–8

Wir gratulieren Seite 9

Wir stellen vor Seite 10

Aktuelles aus dem Cluster

15. 04. 2019 Start des JointLabs PhaSe

Das JointLab „Phytochemie und Biofunktionalität pflanzlicher Sekundärmetabolite“ – PhaSe wurde am 15. April 2019 mit Brandenburgs Wissenschaftsministerin Dr. Martina Münch im Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau, Großbeeren offiziell eröffnet. PhaSe ist ein gemeinsames Forschungs- und Kompetenzzentrum des Leibniz-Institutes für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ), des Deutschen Institutes für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE) sowie des Institutes für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam (IEW). Forschungsgegenstand ist der Einfluss pflanzlicher Nahrungsmittel, insbesondere der sekundären Pflanzenstoffe, auf die Gesundheit und die Entstehung von ernährungsbedingten Erkrankungen.

© Jutta Abromeit/Märkischen Allgemeinen Zeitung

Brandenburgs Wissenschaftsministerin Dr. Martina Münch mit den Wissenschaftlerinnen Amy Schmiedeskamp und Rebecca Klopsch vom IGZ bei der Verkostung innovativer pflanzlicher NutriAct-Produkte.

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

Interventionsstudie: 3 Jahre Ernährungsumstellung absolviert!

Im Juli 2019 endet für die ersten Studienteilnehmer*innen der NutriAct-Interventionsstudie die Untersuchungsreihe im Humanstudienzentrum (HSZ) des DIfE. Die Studienteilnehmer*innen haben sich drei Jahre lang nach dem NutriAct-Ernährungsmuster ernährt: ein höherer Anteil ungesättigter Fettsäuren und pflanzliche Proteine sowie eine höhere Zufuhr von Ballaststoffen. Die Untersuchungen umfassen neben verschiedenen kognitiven und körperlichen Tests ebenfalls die Entnahme von Bioproben, welche von den Partnern im Teilprojekt 3 (TP 3) *Biomonitoring* auf potenzielle Biomarker untersucht werden.

Probenentnahme am Humanstudienzentrum, DIfE

Die NutriAct-Familienstudie in der Open-Air-Ausstellung **

Die Open-Air-Ausstellung der Wissenschaftsetage proWissen Potsdam e. V. ist noch bis zum 31.08.2019 am Bauzaun in der Friedrich-Ebert-Straße zu sehen. Insgesamt präsentieren 21 wissenschaftliche Einrichtungen, Museen und eine Gedenkstätte auf einer 130 m langen Ausstellungsfläche ihre aktuellen Forschungsfelder. NutriAct ist mit dabei und stellt die Familienstudie mit dem Titelthema „Warum essen wir, was wir essen?“ vor. Am 09.08.2019 findet von 15.30 bis 17.30 Uhr ein „Speed-Dating“ mit den beteiligten Wissenschaftler*innen direkt am Bauzaun statt. Frau Dr. Manuela Bergmann, Leiterin des Humanstudienzentrums des DIfE, ist vor Ort und steht Rede und Antwort zur Familienstudie.

Ausstellung „Wissenschaft im Zentrum“ in Potsdam

NutriAct-Geschäftsstelle: Neue Assistenz

Wir heißen Nancy Ewert im Team herzlich Willkommen! Frau Ewert arbeitet seit fast zehn Jahren am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE). Seit dem 01.06.2019 unterstützt sie, neben der Abteilung Fettzell-Entwicklung und Ernährung (ADE) unter der Leitung von Prof. Dr. Tim Julius Schulz, auch die NutriAct-Geschäftsstelle.

Kontakt: Tel.: 033200 88 2534, E-Mail: office.nutriact[at]dife.de

Frau Nancy Ewert, Assistenz im NutriAct-Office

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

Intuitives Essverhalten als Strategie für ein gesundes Gewichtsmanagement

Prof. Dr. Petra Warschburger, Lehrstuhlinhaberin Beratungspsychologie und Ulrike Ruzanska, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Team Beratungspsychologie an der Universität Potsdam, beschäftigen sich mit unterschiedlichen Denk- und Forschungsansätzen in der Gesundheitspsychologie, z. B. mit der Frage, was Menschen gesund hält.
Im Rahmen des NutriAct-Projektes TP2 *Nahrungsauswahl* forschen die beiden Wissenschaftlerinnen zum Thema „Intuitives Essverhalten".
Der Begriff wurde Mitte der 90er Jahre durch Evelyn Tribole und Elyse Resch geprägt und meint die durch Hunger- und Sättigungsgefühl bestimmte Nahrungsaufnahme. Dabei handelt es sich nicht um eine Diät, sondern um eine adaptive Form des Essverhaltens.
Unser Essverhalten wird durch eine Reihe von individuellen, sozialen wie auch Umgebungsfaktoren bestimmt. Einige Forscher und Forscherinnen vermuten, dass außerdem die Selbstregulation beim Essen eine wichtige Fähigkeit für ein adäquates Gewichtsmanagement darstellt. Tatsächlich zeigen Forschungsergebnisse, dass eine niedrige Selbstregulation mit einem höheren Body-Mass-Index (BMI) assoziiert ist und einen Risikofaktor für Adipositas und damit einhergehenden Erkrankungen darstellt.

In ihrer im Februar 2019 in dem Wissenschaftsjournal *Eating Behaviors* erschienenen Querschnittsstudie haben Ruzanska und Warschburger untersucht, inwieweit intuitives Essverhalten, Selbstregulation und BMI zusammenhängen. Der Altersdurchschnitt der 438 Frauen und 92 Männer lag bei 39,7 Jahren (Standardabweichung SD = 15,9; 18-91 Jahre) und der BMI bei 24,8 (SD = 5,9). Laut der Gewichtsklassifikation der WHO waren 6,8 % untergewichtig, 54,7 % normalgewichtig, 24,2 % übergewichtig und 14,3 % adipös. Für die Untersuchung wurde neben der Self-Regulation Scale (SRS), die Intuitive Eating Scale-2 (IES-2) eingesetzt. Die Auswertungen (einfache Mediation) zeigten, dass die SRS positiv mit der IES-2 assoziiert ist, und die IES-2 wiederum negativ mit dem BMI assoziiert ist. Somit sind Selbstregulation und BMI indirekt verbunden durch das intuitive Essverhalten. Bereits in einer früheren Studie konnten beide Wissenschaftlerinnen zeigen, dass Personen mit Unter– beziehungsweise Normalgewicht ein höheres intuitives Essverhalten haben, als Personen mit Übergewicht oder Adipositas. Zudem wurden positive Zusammenhänge zwischen intuitivem Essverhalten und gesundheitspsychologischen Variablen wie Selbstwirksamkeit beobachtet.
Die hier gewonnenen Erkenntnisse geben erste Hinweise darauf, dass zur Verbesserung des Gewichtsmanagements das intuitive Essverhalten miteinbezogen und unterstützt werden sollte. So könnte unter anderem den Personen vermittelt werden, angemessener mit Emotionen umzugehen (zum Beispiel nicht bei Stress zu essen, um Probleme zu bewältigen). Auch Übungen zum Hunger- und Sättigungsgefühl könnten hilfreich sein, um (wieder) verstärkt in Übereinstimmung mit den körperlichen Signalen zu essen. Insbesondere Menschen mit niedrigen Selbstregulationsfähigkeiten könnten davon profitieren.
In weiteren Untersuchungen, unter Verwendung der erhobenen Daten aus der NutriAct-Familienstudie, sollen intuitives Essverhalten im Hinblick auf Ernährungsgewohnheiten und Lebensmittelverzehr näher betrachtet sowie Strategien zur Förderung intuitiven Essverhaltens erarbeitet werden.

11.04.2019 Fachveranstaltung „Gesundheitsförderliche Ernährung in der Gemeinschaftsverpflegung“ ** ***

Die Veranstaltung in der Wissenschaftsetage (WIS) im Potsdamer Bildungsforum informierte über den aktuellen wissenschaftlichen Stand im Bereich der gesundheitsförderlichen Ernährung, insbesondere im NutriAct-Projekt. Es sprach Univ.-Prof. Dr. Knut Mai, Charité – Universitätsmedizin Berlin. Im Anschluss erarbeiteten die Teilnehmer*innen und Diätassistentinnen der Interventionsstudie gemeinsam Lösungsansätze, wie Ernährungsempfehlungen des Forschungsprojektes in die „Küchenpraxis“ umgesetzt werden können.

Teilnehmende in der WIS im Bildungsforum

03.-04.05.2019 Vierte NutriAct Summer School *

Im Vordergrund der diesjährigen Summer School in Brandenburg an der Havel standen der gezielte Austausch und die Vernetzung unserer Nachwuchswissenschaftler*innen in der 2. Förderphase. Als Auftakt der Veranstaltung erarbeiteten die teilnehmenden Wissenschaftler*innen, angeleitet von Frau Svenja Neupert von *Kompetenzia International,* in dem Workshop „Selbstorganisation & Work-Life-Balance“ verschiedene Strategien für ein optimales Zeit-, Selbst- und Arbeitsmanagement.

„Warm up“ am Sonnabendmorgen

11.05.2019 Potsdamer Tag der Wissenschaften **

NutriAct präsentierte sich in diesem Jahr gemeinsam mit der „Innovativen Universität Potsdam“ und Potsdam Transfer am Potsdamer Tag der Wissenschaften, der jährlich vom Verein proWissen e. V. veranstaltet wird. Unter dem Motto „Forschen, Entdecken, Mitmachen“ gaben über 40 Brandenburger Hochschulen, Schulen und Forschungseinrichtungen auf dem Campus der Fachhochschule Potsdam Einblick in ihre Arbeit. Susanne Schilling, *NutriAct Innovation Office, Potsdam Transfer, Universität Potsdam* und Hanna Wortmann, *NutriAct Teilprojekt 2, Universität Potsdam)* waren zur Familienstudie im Gespräch mit den Besuchern.

Hanna Wortmann, NutriAct TP 2, Universität Potsdam

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

09.-12.05.2019 NutriAct auf der Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung BraLa **

NutriAct stellte sich zusammen mit dem Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V. (ILU) und der Universität Potsdam auf der Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung BraLa im MAFZ Erlebnispark Paaren (Glien) vor. Neben allgemeinen Informationen zu NutriAct, informierten wir Besucher*innen gezielt über die NutriAct-Familienstudie, um weitere Teilnehmende zu gewinnen. Mit dabei war auch Laura-Maria Horn, Gründerin & Geschäftsführerin des Mitarbeiter Food-Konzept MARKTKOST®.

Von rechts nach links: Dr. Rzeha, Dr. Blankenburg und Laura Maria Horn auf der BraLa

03.06.2019 Potsdamer Köpfe – Spezial **

Die Vortragsreihe POTSDAMER KÖPFE in der Potsdamer Wissenschaftsetage (WIS) gibt regelmäßig spannende Einblicke in die aktuelle Forschung der Region. Im Rahmen eines *Potsdamer Köpfe – Spezial* drehte sich beim Vortrag von Dr. Stefanie Blankenburg, Leiterin der NutriAct-Geschäftsstelle, alles um die Frage: „Warum essen wir, was wir essen?“. Frau Dr. Blankenburg gab zunächst einen Überblick über die Relevanz des Projektes und stellte dann die Teilprojekte *Nahrungsauswahl* und *Ernährung & Familie* im Einzelnen vor.

Dr. Blankenburg beim Potsdamer Köpfe – Spezial

04.06.2019 Lebensmittelsicherheit in Deutschland – was bleibt? Wie Lebensmittelverarbeitung die Inhaltsstoffe verändert **

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln können Inhaltsstoffe unwirksam werden oder schädliche Substanzen entstehen. Um dies zu vermeiden, sind innovative Analyse- und Verarbeitungsmethoden gefragt. Akteure aus den Bereichen Bioanalytik, Lebensmitteltechnologie und -chemie sowie der Wirtschaft kamen im Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke zusammen, um sich über aktuelle Forschungsfragen, Bedarfe und Lösungen auszutauschen. Isabel Hahne, *Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie GmbH* und Dr. Ute Rzeha, *NutriAct Innovation Office/Universität Potsdam* führten durch die Veranstaltung.

Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und -prozesstechnik

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

15.06.2019 Lange Nacht der Wissenschaften **

Am 15.06.2019 öffneten an Standorten in ganz Berlin und auf dem Potsdamer Telegrafenberg mehr als 70 wissenschaftliche Einrichtungen bis Mitternacht ihre Türen und luden zum Besuch in sonst nicht öffentlich zugängliche Labore, Archive, Bibliotheken und Hörsäle ein. Mehrere tausend Wissenschaftler*innen begrüßten hier wissenshungrige Besucher jeden Alters und gingen keiner Frage aus dem Weg. Im Rahmen des NutriAct-Kompetenzclusters präsentierten Wissenschaftler*innen Aktuelles aus dem Teilprojekt 4 Neue Produkte – gesundheitsfördernde Nahrungsmittel auf der Basis neuer Technologien. Veranstaltet wurde die Wissenschaftsnacht in Berlin und Potsdam vom Verein Lange Nacht der Wissenschaften e. V. (LNDW e. V).

Amy Schmiedeskamp, IGZ & NutriAct auf der Langen Nacht der Wissenschaften

20.06.19 Labtour im Humanstudienzentrum des DIfE *

Das Humanstudienzentrum (HSZ) des DIfE veranstaltete gemeinsam mit der Abteilung Molekulare Epidemiologie am DIfE die zweite Labtour in diesem Jahr. Dr. Franziska Jannasch & Dr. Sven Knüppel, beide Teilprojekt 1 *Ernährungsmuster,* gaben Einblicke in die Aufbereitung und Nutzung von Humanstudiendaten. Im Anschluss führte Dr. Manuela Bergmann, Leiterin der NutriAct-Familienstudie und des HSZ, gemeinsam mit der technischen Mitarbeiterin Frau Julia Stach durch die Untersuchungsräume des Humanstudienzentrums und erklärte die dort angewendeten Untersuchungsmethoden. Dabei gab es Gelegenheit, den eigenen Geruchs– und Geschmacksinn, aber auch das Reaktionsvermögen zu testen sowie einen Blick „hinter die Kulissen“ in die Probenlagerräume zu werfen.

NutriAct-Wissenschaftler*innen erkunden die Untersuchungsräume des Humanstudienzentrum

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

Kommende Veranstaltungen

22.–26.07.2019 Summer School der 4 Kompetenzcluster Ernährungsforschung in Bonn *

Vom 22.07. bis 26.07.2019 findet die diesjährige Summer School der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung in Bonn statt. Die für den wissenschaftlichen Nachwuchs konzipierte Veranstaltung wird vom Cluster DietBB ausgerichtet und beschäftigt sich mit dem Thema "*Multidisciplinary use of cohort studies in nutritional epidemiology*". Frau Dr. Manuela Bergmann (DIfE), Leiterin der Studie „Ernährung und Familie", wird dazu am 25.07.2019 einen halbtägigen Workshop mit dem Titel „Was Kartoffelsalat mit Interdisziplinarität zu tun hat — ein Diskurs am Beispiel der NutriAct-Familienstudie" leiten.

Veranstaltungsort: Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Ernährungsepidemiologie, Landwirtschaftliche Fakultät, Universität Bonn, Endenicher Allee 11-13, D-53115 Bonn

03.–05. 09.2019 Dritte Bonner Ernährungstage **

Die dritten Bonner Ernährungstage sind eine gemeinsame Veranstaltung der *Deutschen Gesellschaft für Ernährung* e. V. (*DGE*) und des *Bundeszentrums für Ernährung (BZfE).* Das Thema der DGE-Tagung am 03. und 04.09.2019 ist die „Ernährungsberatung und das Ernährungsverhalten im digitalen Zeitalter".

Das BZfE-Forum beschäftigt sich am 05.09.2019 mit der Lebensmittelreformulierung sowie der Reduktionsstrategie zur Verringerung von Zucker, Salz und Fetten in Lebensmitteln. NutriAct wird auf einem gemeinsamen Stand aller vier *Kompetenzcluster Ernährungsforschung* vertreten sein.

Veranstaltungsort: Stadthalle Bonn Bad-Godesberg, Koblenzer Str. 80, 53177 Bonn

06.09.2019 Career Talk *

NutriAct und das DIfE organisieren gemeinsam für den wissenschaftlichen Nachwuchs ein Podiumsgespräch mit eingeladenen Referent*innen, um alternative Karrierewege abseits der aktiven wissenschaftlichen Laufbahn aufzuzeigen und auch greifbar zu machen.

Moderiert wird die Veranstaltung von Nadja-Raphaela Baer (NutriAct, Charité – Universitätsmedizin Berlin) und Fabian Eichelmann (DIfE). Im Anschluss ist ein Get-together geplant.

Veranstaltungsort: Konferenzzentrum des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Arthur-Scheunert-Allee 114-116 in 14558 Nuthetal, von 09:00–12:00 Uhr

26.09.2019 Labtour im Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e. V. im Rahmen von Potsdam Innovativ *

SAVE THE DATE.

Veranstaltungsort: Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e. V. (ATB), Max-Eyth-Allee 100, 14469 Potsdam

07.–08.10.2019 Cross-Cluster Workshop „Apps" in Bonn *

Zu einem intensiven Austausch zum Thema Apps und Digitalisierung in der Ernährung treffen sich die Wissenschaftler*innen der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung. Prof. Dr. Matthias Schulze, Dr. Franziska Jannasch, Dr. Daniela Weber (jeweils DIfE), PD Dr. Liane Schenk und Nadja-Raphaela Baer (beide Charité-Universitätsmedizin Berlin) nehmen teil und stellen unter anderem das in der Vorbereitung befindliche webbasierte Entscheidungstool für eine gesunde Nahrungswahl vor.

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

Kommende Veranstaltungen

10.–11.10.2019 Clusterübergreifender Austausch der Lebensmitteltechnologen in Berlin ***

Ziel des intensiven Austauschs ist die Stärkung der Zusammenarbeit der Lebensmitteltechnologen zwischen den Kompetenzclustern. Zudem ist der Dialog mit ausgewählten Vertretern der Ernährungswirtschaft geplant. Organisiert und ausgerichtet wird der Workshop vom NutriAct Innovationsbüro und Prof. Dr.-Ing. Cornelia Rauh sowie ihren Mitarbeiter*innen der Technischen Universität Berlin.

Veranstaltungsort: Technische Universität Berlin

08.11.2019 Fünfte NutriAct-Jahrestagung * ***

SAVE THE DATE.

Wir freuen uns, dass wir bei unserer diesjährigen Jahrestagung sowohl Frau Prof. Dr. Hannelore Daniel (ehemals Technische Universität München) als auch Herrn Dr. Volker Heinz (Geschäftsführender Vorstand Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.) für unsere Plenarvorträge gewinnen konnten. Aktuelle Forschungsergebnisse aus dem Cluster werden durch unseren wissenschaftlichen Nachwuchs in interdisziplinären Vorträgen vorgestellt. Weitere Programmdetails sowie Informationen zur Anmeldung werden Ende August versendet.

Veranstaltungsort: Konferenzzentrum des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke, Arthur-Scheunert-Allee 114-116 in 14558 Nuthetal

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

4fach-Sieg der TU Berlin beim Trophelia Wettbewerb 2019

Im April fand zum zehnten Mal der **Food-Innovation-Wettbewerb TROPHELIA Deutschland** statt, der vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) ausgerichtet wird. Im Rahmen des Wettbewerbs, an dem sich Studierende aller deutschen Hochschulen beteiligen konnten, wurden wieder zahlreiche vielversprechende Produkte entwickelt, die sich sowohl durch einen gesundheitlichen Mehrwert als auch durch einen ökologischen Benefit auszeichnen. Eine Jury bewertete die Ideen unter anderem nach Innovationsgrad, wirtschaftlicher Relevanz, Geschmack sowie Präsentationsqualität. Die Produkte **„TempSta“, „Mi-weiz“** und „**Dulsey**“ konnten sich über die ersten drei Plätze sowie den Sonderpreis für das innovativste Produkt freuen. Betreut wurden alle drei Teams von Prof. Cornelia Rauh und den wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen Nele Märtens, Elisabeth Högg und Phuong-Vy Nguyen aus dem Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und -prozesstechnik an der TU Berlin. Alle drei Produkte sind vegan, reich an Pflanzenproteinen und Ballaststoffen und weisen geringe Gehalte an gesättigten Fetten auf. Sie eignen sich daher optimal für eine ausgewogene Ernährung nach dem NutriAct-Muster. Wir gratulieren den Gewinnern ganz herzlich und würden uns freuen, die Produkte bald im Handel zu sehen.

Text: Dr.-Ing. Anne Kathrin Baier (Technische Universität Berlin)

Die Gewinnerinnen von TROPHELIA 2019: Cigdem Özbilen, Carla Großpietsch, Sakurako Yagami, Imani Reiser und Deborah Becker mit ihren Tempeh-Kräckern.
Fotos: FEI

Maren Schulz und Amr Aldairi vom Team Mi-weiz belegten mit ihrer Süßspeise den 2. Platz.
Fotos: FEI

Sayuri Kitamura und Miriam Gößmann von „Dulsey“ freuten sich über Platz 3 und den Innovationsfür ihren herzhaften Gemüsesnack auf Algenbasis.
Fotos: FEI

www.fei-bonn.de/trophelia-2019

Das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V. (ILU)

Das Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e. V. ist eine gemeinnützige Forschungsinstitution und Ansprechpartner für kleinere und mittelständische Unternehmen im Bereich Lebensmittelverarbeitung, Umweltforschung und Biotechnologie.

Bereits seit 2015 Kooperationspartner, unterstützt der ILU e. V. den NutriAct-Forschungsverbund vor allem im Teilprojekt 4 *Neue Produkte* auf dem Gebiet der Produktentwicklung. Dazu gehört die Herstellung und Erprobung neuer Lebensmittelprototypen, die in ihrer Zusammensetzung hinsichtlich Protein-, Fett-, Ballaststoffgehaltes sowie spezifischer Inhaltsstoffe (Fettsäuren, Aminosäuren, löslicher/unlöslicher Ballaststoffe, Aromen, Farben) auf die besonderen Anforderungen von NutriAct ausgerichtet sind.

Zu den gemeinsam vom ILU und dem Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) entwickelten gesundheitsfördernden Produkten zählt zum Beispiel das gentechnik- und zusatzstofffreie mit Pak Choi-Sprossen angereichertes Brot. Es weist einen besonders hohen Gehalt an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen wie Carotinoiden, Flavonoiden und Glucosinolaten auf.

Wir freuen uns über die gute Zusammenarbeit!

Kontakt:

Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V.
Arthur-Scheunert-Allee 40-41 , 14558 Nuthetal

Telefon: +49 33200 518-80
Fax: +49 30 7001 4321 93
Internet: www.ilu-ev.de

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
Susanne Schilling & 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.

NutriAct
Kompetenzcluster Ernährungsforschung Berlin-Potsdam