



# NutriAct

Kompetenzcluster  
Ernährungsforschung  
Berlin-Potsdam

## NEWSLETTER OKTOBER | 2020

### Inhalt

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

Grundlagenforschung zur Nutzung von plasma-prozessierter Luft für eine verbesserte Haltbarkeit von Lebensmitteln [Seite 4 – 5](#)

Veranstaltungen & Termine von August - Oktober 2020 [Seite 6 – 7](#)

Wir stellen vor [Seite 8](#)

Kommende Veranstaltungen & Termine [Seite 9](#)

Veranstaltungshighlights [Seite 10](#)

### Aktuelles aus dem Cluster

#### Nachwuchswissenschaftler\*innen aufgepasst - Ausschreibung von Zuschüssen für digitale internationale Tagungen und Konferenzen

NutriAct unterstützt gezielt seit der 2. Förderphase Nachwuchswissenschaftler\*innen durch Zuschüsse für internationale Konferenzen und internationale Forschungsaufenthalte. Aufgrund der COVID-19 Pandemie sind Auslandsaufenthalte aktuell und sicherlich auch in naher Zukunft weiterhin nur bedingt planbar. Tagungen und Konferenzen wurden abgesagt, verschoben oder in ein virtuelles Format umgewandelt.

Wir möchten unsere Nachwuchswissenschaftler\*innen aus dem Cluster trotzdem 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, ab dem 15.11.2020 für einen Zuschuss für Online-durchgeführte internationale Tagungen und Konferenzen innerhalb des Förderzeitraums (Mai 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 [office.nutriact@dife.de](mailto:office.nutriact@dife.de). Die Anträge können laufend gestellt werden. Die Förderentscheidungen werden nach Reihenfolge der Antragstellungen getroffen.



## FH Potsdam - Marken- und Designentwicklung für pflanzenbasierte Joghurts

Die Proband\*innen von NutriAct und damit auch die primäre Zielgruppe über die Interventionsstudie hinaus sind ältere Konsumierende (50+). Um dieser Zielgruppe eine Ernährung entsprechend des NutriAct Verzehrsmusters zu erleichtern, entwickeln unsere Kooperationspartner attraktive NutriAct-spezifische Produkte. Beispielsweise hat die TU Berlin einen Joghurt auf Erbsenbasis entwickelt, der einen hohen Anteil an pflanzlichen Proteinen, ungesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen aufweist. Damit ein Produkt den Einstieg in den Markt schafft, muss neben der Rezeptur und dem Geschmack auch

das Design der Verpackung und der Auftritt der Marke die Zielgruppe überzeugen. In Kooperation mit der TU Berlin haben die Studierenden der Fachhochschule (FH) Potsdam in einem kursinternen Wettbewerb ein zielgruppengerechtes Design für den Erbsenjoghurt konzipiert. Dabei standen die angehenden Kommunikationsdesigner\*innen vor der besonderen Herausforderung die Hauptzielgruppe sensibel zu adressieren und eine mögliche Skepsis gegenüber pflanzlichen Milchersatzprodukten zu reduzieren. Konkret sollte der Markenname sowie ein Verpackungskonzept und -design für eine erbsenbasierte Joghurtmarke entwickelt werden. Die Konzepte sollten eine Produktlinie mit verschiedenen Sorten umfassen. Neben grafischen, fotografischen und/oder illustrativen Lösungen für das Logo und das Verpackungsdesign waren kreative, sprachliche Lösungen für die Entwicklung eines Markennamens und Slogans aber auch strategische Überlegungen zur Marktanalyse und Positionierung des Produktes gefordert. Der Kurs wurde von dem Kommunikationsdesigner Iven Sohmann geleitet. Seit 2017 unterrichtet Iven Sohmann 'Branding und Packaging' im Fachbereich Design an der FH Potsdam. Einen Überblick über weitere interessante Projekte von Herrn Sohmann finden Sie [hier](#). Bei den Abschlusspräsentationen der Entwürfe, waren neben den Studierenden auch interessierte NutriAct-Nachwuchswissenschaftler\*innen aus verschiedenen Disziplinen und Teilprojekten sowie das NutriAct-Innovationsbüro dabei. Die verschiedenen Entwürfe wurden angeregt diskutiert und im Anschluss durch alle Anwesenden bewertet. Entscheidend bei der Bewertung waren neben dem Design auch ein hoher Wiedererkennungswert und eine klare Kommunikation der besonderen Rezeptur. Wir gratulieren Nina Heyen-Roloff (KraftDrei) zum 1. Platz, Maria Krafft (yogava) zum 2. Platz und Selina Köhler (miyo) zum 3. Platz.



Platz 1: KraftDrei © Nina Heyen-Roloff



Platz 2: yogava © Maria Krafft



Platz 3: miyo © Selina Köhler



## YOUSE - Online-Befragung zu Joghurt-Präferenzen

Im August konnte unser NutriAct Kooperationspartner YOUSE seine Online-Befragung zu Präferenzen bei Joghurts abschließen. Die Umfrage wurde von Dr.-Ing. Sebastian Glende, Lina Figueiredo und Martin Krabbe in Abstimmung mit dem Team der Technischen Universität Berlin um Prof. Cornelia Rauh zunächst analog geplant und im Sinne des Corona-Infektionsschutzes mittels eines Online-Tools durchgeführt. Bei der Umfrage wurden Meinungen zu Joghurtpräferenzen mittels möglichst realitätsnaher Entscheidungssituationen abgefragt. Das heißt, die Proband\*innen erhielten auf mehreren Seiten Beschreibungen von je drei unterschiedlichen Joghurts, bei denen die Attribute Herstellungsbasis, Gesundheitsbenefit, Konsistenz und Geschmack verschiedene Ausprägungen hatten (Abbildung 1). Die Proband\*innen entschieden sich pro Seite für einen Favoriten. Durch ihre Auswahl konnte berechnet werden, wie wichtig die einzelnen Attribute bei der Entscheidungsfindung waren und als wie nützlich die jeweiligen Ausprägungen der Attribute empfunden wurden (Abb. 1).

### YOUSE GmbH Joghurtattribute und Ausprägungen

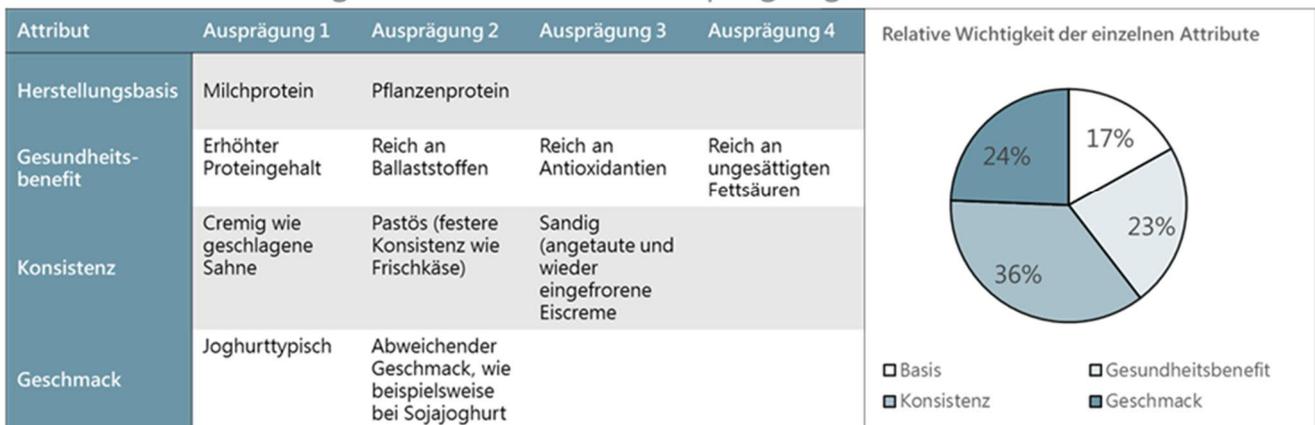


Abbildung 1: Attribute und Ausprägungen der Joghurts und Bewertung der einzelnen Attribute [%]

Insgesamt nahmen 32 Frauen und 18 Männer im Alter von 40-70 Jahren (32 % 40-49 Jahre, 20 % 50-59 Jahre, 48 % 60-70 Jahre) an der Studie teil. Die Auswertung der Umfrage ergab, dass es insgesamt einen eher geringen Effekt auf das Auswahlverhalten hatte, ob die Joghurts auf Basis von Pflanzen- oder Milchproteinen erzeugt wurden (Abb. 1). Damit spielte die relative Nützlichkeit der Joghurtbasis eine weniger große Rolle bei der Entscheidung als erwartet. Hier dürften sich Unterschiede vor allem anhand der individuellen Ernährungsgewohnheiten abbilden. Die relative Wichtigkeit des Gesundheitsbenefit lag mit 23 % im mittleren Bereich (Abb. 1). Dabei wurde die höchste Nützlichkeit für ballaststoffreiche Joghurts empfunden, wobei Unterschiede zwischen den Ausprägungen eher gering waren. Die Konsistenz der Joghurts war mit 36 % insgesamt am wichtigsten für die Entscheidungsfindung (Abb. 1). Allerdings spielte für die Altersgruppen 40-49 Jahre die Konsistenz mit 42 % eine signifikant wichtigere Rolle, als für die Altersgruppe 50-70 Jahre (33 %). Damit zeigt sich, dass die Konsistenz einen großen Einfluss auf das Kauf- bzw. Entscheidungsverhalten hat. Es gab hierbei eine deutliche Präferenz für cremige Joghurts, wobei auch eine pastöse Konsistenz noch akzeptiert wurde. Auch bei der relativen Wichtigkeit des Geschmacks gab es Unterschiede zwischen den Altersgruppen. Sie fiel bei älteren Befragten mit 27% signifikant höher aus als bei den jüngeren Befragten (19 %) und lag insgesamt bei 24 % (Abb. 1). Dabei wurde wie zu erwarten über alle Altersgruppen hinweg ein joghurtypischer Geschmack präferiert. Bezüglich der Geschmackspräferenz sind die Aussagen allerdings vorsichtig zu behandeln, weil diese naturgemäß in der gewählten digitalen Methodik schwer abzubilden sind. Für die Zukunft plant YOUSE deswegen noch eine reale Verkostung.



### Grundlagenforschung zur Nutzung von plasma-prozessierter Luft für eine verbesserte Haltbarkeit von Lebensmitteln (Bußler et al. 2020)

Bei der Nutzung von Plasma im Alltag denkt man an seinen Fernseher oder vielleicht noch an einen Plasmaschneider. Doch was ist Plasma eigentlich und wie kann es sonst noch genutzt werden?

Neben fest, flüssig und gasförmig ist Plasma der vierte physikalische Aggregatzustand. In dem gasförmigen Zustand kommen freie Elektronen und ionisierte Atome vor. Man geht davon aus, dass 99 Prozent der sichtbaren Materie im Kosmos aus Plasma besteht. Auf der Erde findet man natürliches Plasma bei Blitzenentladungen. Kaltes Plasma wiederum ist ein gasförmiger Mix niedriger Energie, in dem nur ein geringer Teil des Gases ( $1 \text{ aus } 10^9$ ) ionisiert ist und als reaktive Mischung aus Elektronen und



Abbildung 1: PlexC Plasmaanlage (INP Greifswald) zur Erzeugung von plasmaprozessierter Luft mit Behandlungskammer (rechts).

Ionen, aber auch angeregten Atomen und Molekülen, reaktiven Spezies (wie z.B.  $O_3$ ,  $NO$ ,  $NO_2$ , etc.), UV-Strahlung und Wärme vorliegt. Dieser Mix inaktiviert äußerst effektiv Bakterien, Viren, Pilze, Sporen oder auch Geruchsmoleküle. Kaltes Plasma wird daher aufgrund dieser Eigenschaften als neue Technologie zur Desinfektion gehandelt. Aktuell wird beispielsweise in der Medizin die Kaltplasmatherapie zur Wundbehandlung bereits angewendet.

Im Lebensmittelsektor kann die Nutzung von plasmaprozessierter Luft (*plasma processed air* – PPA) durch den nachgewiesenen antimikrobiellen Effekt, die geringe Behandlungstemperatur ( $< 70 \text{ }^\circ\text{C}$ ) und die einfache sowie kostengünstige Herstellung eine alternative Methode zur Verringerung mikrobieller Kontaminationen auf Lebensmitteln sein. Wissenschaftliche Studien belegen, dass PPA (erzeugt durch eine Mikrowellenplasmaquelle) Enzyme, Mikroorganismen und Bakteriensporen auf frischen und getrockneten Lebensmitteln, Gewürzen und Fleisch inaktivieren kann. Bei festen Lebensmitteln ist die Eindringtiefe der PPA allerdings begrenzt. In Flüssigkeiten hingegen kann PPA mit Wasser und weiteren Molekülen interagieren. Die entstehenden Plasma-spezifischen Sauerstoff-(ROS) und Stickstoffspezies (RNS) sind äußerst reaktionsfreudig und können wiederum zur Bildung verschiedener weiterer (reaktiver) Moleküle führen. Daher ist es wesentlich u.a. die grundlegenden Interaktionen mit bioaktiven Substanzen, wie z.B. phenolischen Antioxidantien, welche durch ihre Wirkung zu einem verminderten Krankheitsrisiko beitragen können, zu untersuchen.

In der in diesem Sommer in *Innovative Food Science and Emerging Technologies* erschienen [Publikation](#) 'Impact of plasma processed air (PPA) on phenolic model systems: Suggested mechanisms and relevance for food applications' erforschten Dr.-Ing. Sara Bußler und Kollegen die Auswirkungen von PPA auf ausgewählte phenolische Verbindungen (Pyrocatechin, Chlorogensäure, Kaffeesäure) in flüssigen Modelllösungen.

Nächste Seite ⇨



Dabei untersuchten die Wissenschaftler\*innen, welche Reaktionsprodukte bei der Verwendung von Mikrowellen-erzeugter PPA entstehen und wie sich der pH-Wert und die antioxidative Kapazität der verwendeten Hydroxy-zimtderivat-Lösungen veränderte. Die Wissenschaftler\*innen des Leibniz-Institutes für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. und der Universität Potsdam zeigten, dass induziert durch PPA in allen drei Modelllösungen oxidierte, nitrierte und polymerisierte phenolische Verbindungen entstehen können. Neben der gelb-braunen Verfärbung der Lösungen (Abbildung 2) sinkt durch die Behandlung der pH-Wert z.T. stark. Die Bildung und der Abbau verschiedener Verbindungen sind jedoch abhängig von der Behandlungsdauer.

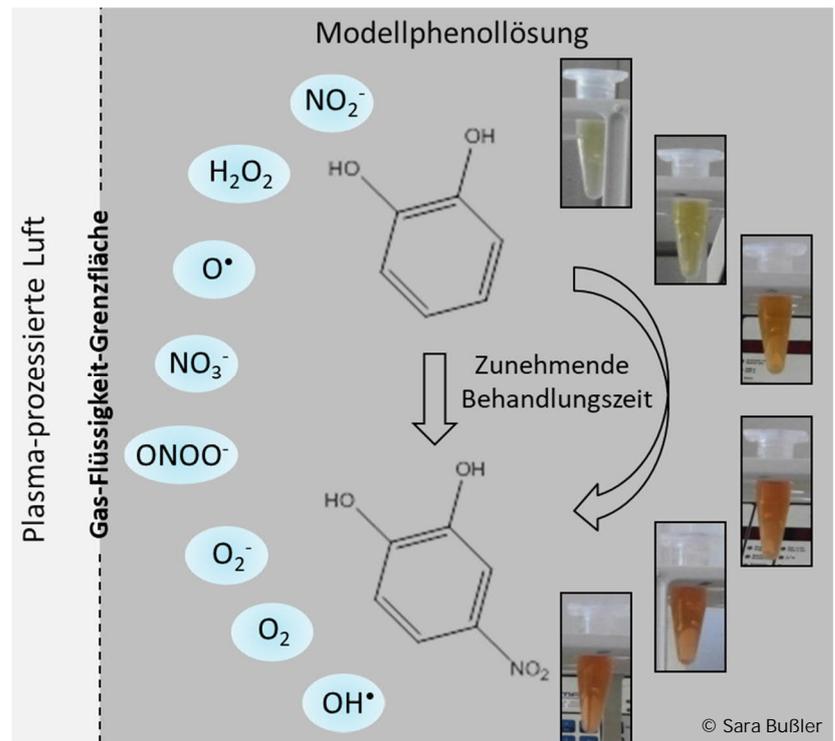


Abbildung 2: Farbveränderung phenolischer Modelllösungen durch Reaktionen mit in PPA enthaltenen reaktiven Sauerstoff- und Stickstoffspezies.

Die in dieser Arbeit gewonnenen Ergebnisse im Bereich der Grundlagenforschung geben erste Hinweise darauf, dass die Nutzung von PPA auch unerwünschte Effekte auf Lebensmittel mit gesundheitsförderlichen phenolischen Verbindungen haben kann. Weitere Experimente sind jedoch notwendig, um die chemische Zusammensetzung sowie die zugrunde liegenden Mechanismen besser zu verstehen. Auch in komplexer aufgebauten Modellen bzw. in Lebensmitteln direkt müssen nun weitere Untersuchungen folgen, um die Lebensmittelsicherheit nach einer PPA-Behandlung besser beurteilen und gewährleisten zu können.

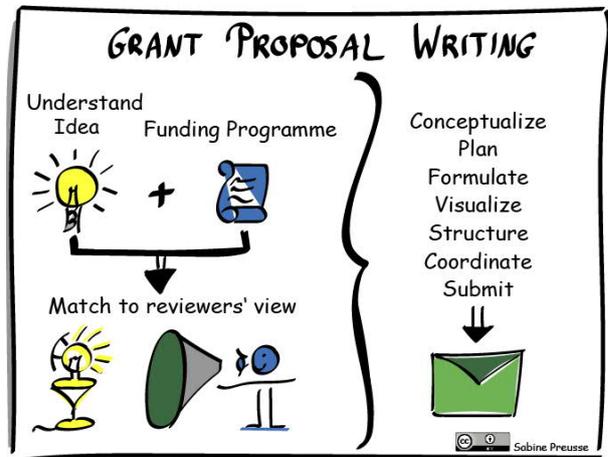
Für weiterführende Informationen wenden Sie sich gerne an Frau Dr.-Ing. Sara Bußler [sbuessler\(at\)atb-potsdam.de](mailto:sbuessler(at)atb-potsdam.de).

*Die vorgestellte Arbeit wurde teilweise durch den 'NutriAct-Kompetenzcluster Ernährungsforschung Berlin-Potsdam', finanziert durch das Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF), und durch das Projekt 'Plasmagestützte Dekontamination von getrockneten Pflanzenbezogenen Produkten zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit (3Plas)', finanziert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), unterstützt.*



### 31. August - 08. September 2020 NutriAct-Workshop Antragstraining \*

NutriAct-Nachwuchswissenschaftler\*innen nutzten im Rahmen des Live-Online Workshops die Möglichkeit, das Schreiben eigener Anträge und damit das Einwerben eigener Drittmittel zu trainieren. Der Kurs eignete sich sowohl für Jungwissenschaftler\*innen, die aktuell an einem Antrag schreiben als auch für jene, die noch an der Projektidee feilen bzw. den Anfang noch nicht gewagt haben. An vier Vormittagen (31.08., 01.09., 07.09. und 08.09.) arbeitete die Referentin Dr. Sabine Preusse (RaumZeit e.K. Coaching Beratung Training) mit den Nachwuchswissenschaftler\*innen zu den Schwerpunkten 'Funding programs and how to read the document', 'Develop your idea into a work plan', 'Communicate your project convincingly' sowie



© Sabine Preusse

'Impact and Budget'. Zwischen den virtuellen Sessions arbeiteten die Teilnehmenden weiter an Ihren Projektideen und ihren individuellen Anträgen. Das Feedback der Nachwuchswissenschaftler\*innen war äußerst positiv. Insbesondere die Durchführung als Online-Format, die interaktive Gestaltung und die gute Aufbereitung wurden gelobt. Die Anwendbarkeit der Seminarinhalte bewerteten die Teilnehmenden mit mehr als 80 %.

### 21. September 2020 Workshop 'Prototype your PhD' \*

Am 21. September 2020 organisierte nutriCARD den digitalen, clusterübergreifenden Workshop 'Prototype your PhD'. Im Workshop konnten die Nachwuchswissenschaftler\*innen der Kompetenzcluster für Ernährungsforschung DietBB, enable, NutriAct und nutriCARD mehr darüber lernen, wie man seine eigene Forschungsarbeit besser nach außen kommunizieren, Forschungsideen in konkrete Entwürfe umsetzen und aus der eigenen Arbeit einen haptischen Prototypen entwickeln kann. Olivia Hornsmann und Corinna Schürmeyer von UnternehmerTUM, dem Zentrum für Gründung und Innovation an



der Technischen Universität München, leiteten den Online-Workshop. Anhand von Methoden wie dem *Golden Circle* von Simon Sinek oder dem Storytelling konnten die Teilnehmenden zunächst an der Präsentation des eigenen Forschungsprojektes arbeiten. Ihre Präsentations- und Kommunikationskompetenzen testeten die Nachwuchswissenschaftler\*innen anschließend in kleineren Gruppen. Mit Hilfe der Methode 'Rapid Prototyping' entwickelten die Teilnehmenden im zweiten Teil des Workshops einen Prototypen ihrer Forschungsarbeit aus Materialien, die sie im Homeoffice oder am Arbeitsplatz zur Verfügung hatten. Durch das Feedback der Trainerinnen und der Seminarteilnehmer\*innen konnten diese Prototypen getestet und weiter verbessert werden.

\* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler\*innen

\*\* Öffentliche Veranstaltungen

\*\*\* Transferveranstaltungen



## 25. September 2020 Treffen der Cluster mit DLR-PT & Vertreterinnen des BMBF

Im Rahmen eines virtuellen Austauschs trafen sich die Clustersprecher\*innen und die Geschäftsstellenleitungen der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung DietBB, *enable*, NutriAct und nutriCARD mit den zuständigen wissenschaftlichen Referentinnen sowie Dr. Richard Mitreiter als Abteilungsleiter im DLR-PT, und der Ministerialrätin Andrea Spelberg sowie der nun für die Kompetenzcluster zuständigen Referentin Dr. Claudia Hombach des BMBF. Am Vormittag stellten die Clustersprecher\*innen zunächst die Entwicklungen in den Kompetenzclustern vor. Am Nachmittag präsentierten Vertreterinnen der Cluster die Clusterübergreifenden Aktivitäten und die gemeinsame Kommunikationsstrategie. Dr. Stefanie Blankenburg informierte über den Stand der Cross-Cluster Konferenz im Mai 2021. Abschließend diskutierten alle Teilnehmenden über zukünftige Strategien zur Förderung der nationalen und europäischen Ernährungsforschung.

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung



## 08. Oktober 2020 Gesund&Bunt?!\* \*\* \*\*\*

Auch die Gesund&Bunt?! zum Thema 'Tierisch alternativ - vom Erbsenjoghurt bis zum Insekten snack' fand in diesem Herbst im virtuellen Format statt. Für den kleinen (iN)SNACK zwischendurch präsentierte Marc Schotter seine Vision hinter Insekten-basierten Snacks wie etwa den Insektenknallern. Dabei war auch *Brento*-Mitgründerin Katharina Triebenbacher mit spannenden Brot- und Kuchenbackmischungen, die durch Insektenmehl besonders proteinreich aber auch schmackhaft sind. Wissenschaftlichen Input lieferten zwei unserer NutriAct-Nachwuchswissenschaftlerinnen: Martina Klost von der Technischen Universität Berlin verdeutlichte am Beispiel des NutriAct Erbsenjoghurts, wie komplex die Entwicklung neuer Lebensmittel ist. Das auch psychologische Faktoren die Nahrungswahl und die Offenheit gegenüber neuartigen Lebensmitteln beeinflussen und wie das wissenschaftlich erfasst werden kann, erklärte Hanna Wortmann von der Universität Potsdam. In der anschließenden virtuellen Netzwerk-Session nutzten die Teilnehmenden die Möglichkeit sich untereinander in wechselnden Gruppen und ganz spontan auszutauschen. Dabei wurde deutlich, dass



© NutriAct Management

- 1) alternative Proteinquellen sehr spannend und vielfältig sind und
- 2) wir alle in den letzten Monaten gelernt haben, auch im virtuellen Format sehr lebendig miteinander in den Austausch zu treten.

\* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler\*innen

\*\* Öffentliche Veranstaltungen

\*\*\* Transferveranstaltungen



### nutriCARD – Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

In den letzten Ausgaben unseres Newsletters haben wir bereits die Kompetenzcluster DietBB und *enable* vorgestellt. In dieser Ausgabe wollen wir uns [nutriCARD](#) aus dem Raum Halle-Jena-Leipzig widmen.

Im Kompetenzcluster nutriCARD bündeln Wissenschaftler\*innen und außer-universitäre Partner in Mitteldeutschland ihre Expertise aus unterschiedlichen Disziplinen und entwickeln gemeinsame Forschungs- und Entwicklungsstrategien um die kardiovaskuläre Gesundheit der Bevölkerung nachhaltig zu fördern. nutriCARD hat sich zum Ziel gesetzt, die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung umfassend und nachhaltig zu verbessern. Dafür werden Erkenntnisse aus der Grundlagenforschung in neue Lebensmittel und Ernährungskonzepte überführt und für Verbraucher\*innen verständlich aufbereitet. Im Bereich Lebensmittelentwicklung liegt, genau wie bei NutriAct, der Fokus auf der Reformulierung der Rezeptur von häufig verzehrten, traditionellen Lebensmitteln. Diese werden in ihrem Salz-, Fett- und Zuckergehalt reduziert und mit Ballaststoffen, pflanzlichen Proteinen und/oder ungesättigten Fettsäuren angereichert ohne den Geschmack, das Aroma, das Gefühl beim Kauen sowie die Haltbarkeit und mikrobiologische Unbedenklichkeit zu verändern. In nutriCARD werden zudem Vitamin D-angereicherte Lebensmittel auf der Grundlage von Vitamin-D angereicherten Eiern entwickelt.

In der ersten Förderphase (2015-2018) hat nutriCARD unter anderem 15 qualitativ hochwertige Wurstwaren mit einem verbesserten Nährstoffprofil zur Marktreife entwickelt. In der zweiten Förderperiode wird die Produktpalette erweitert und geprüft, ob das Belohnungszentrum im Gehirn auf die 'neuen Produkte' anspricht und wie sich Blutparameter von Proband\*innen nach deren Verzehr verhalten. Initiiert wurden auch Humaninterventionsstudien, welche die Wirksamkeit der nutriCARD-Lebensmittel oder eine Umstellung auf eine herzgesunde, fettoptimierte und pflanzenbetonte Kost (MoKaRi) auf Risikofaktoren von Herz-Kreislauf-Erkrankungen untersuchen.

Im Bereich der Grundlagenforschung geht es um die Identifizierung und Validierung von ernährungsrelevanten Biomarkern und Gen-Nährstoff-Interaktionen. So wird auch in nutriCARD die Wirkung verschiedener Nahrungseiweiße (pflanzlich, tierisch) untersucht. Mit Hilfe von Metabolom- und Epigenomanalysen wurden Biosignaturen von Nahrungseiweißen im Organismus bestimmt. So ließ sich ein umfassendes Bild über die gesundheitlichen Effekte der Eiweißquellen generieren. Unter anderem zeigte sich, dass sich in Abhängigkeit des verzehrten Eiweißtyps auch die Zusammensetzung der Mikroorganismen im Darm stark veränderten.

Einen besonderen Schwerpunkt von nutriCARD bilden die Ernährungsbildung und -kommunikation. Es werden Konzepte für zielgerichtetere Kommunikation für Verbrauchende, Multiplikator\*innen und Institutionen in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Bildung erarbeitet, u.a. für Kindertagesstätten, Schulen, Ernährungsberatungen und Ärzt\*innen, aber auch Medien. Die Vermittlung praktischer Lösungs- und Umsetzungsvorschläge an unterschiedliche Bevölkerungsgruppen ist dabei genauso im Fokus wie die Verbreitung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Informationen über innovative Lebensmittel. Darüber hinaus werden in nutriCARD die Grundlagen der Informationswege und Medienberichterstattungen über Ernährung analysiert. Unter anderem wird ein Index für gute Ernährungsberichterstattung entwickelt, Informationswege werden modelliert und die Rolle der Foodblogger\*innen und Ernährungsjournalist\*innen wird erforscht. Bestehende Konzepte zur Ernährungsbildung werden auf ihre Wirksamkeit hin untersucht und validiert. Hier finden sie weitere Informationen zu [nutriCARD](#) und den Schwerpunkten [FORSCHUNG](#) | [ENTWICKLUNG](#) | [WISSENSTRANSFER](#).



# Kommende Veranstaltungen & Termine 2020/2021

---

- 05.11.20 NutriAct-Fachbeiratssitzung  
Veranstaltungsort: Virtuell
- 06.11.20 \* \*\*\* NutriAct Jahrestagung 2020  
Veranstaltungsort: Virtuell, 09:00 - 14:00 Uhr
- 19.-20.11.20 \* 15. Dreiländertagung der DGE, ÖGE und SGE  
Update D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr – vulnerable Gruppen entlang des Lebenszyklus  
Veranstaltungsort: Virtuell
- 20.11.20 \* Career Talk 'Women in Science'  
Veranstaltungsort: Virtuell, 09:00 - 11:30 Uhr
- 01.12.20 \*\*\* Bioanalyt Veranstaltung  
Veranstaltungsort: Virtuell, 09:30 - 14:00 Uhr
- 20.-21.01.21 Internationale Grüne Woche | IGW Professional 2021  
Rooting for Tomorrow *nur für eingeladene Fachbesucher aus Wirtschaft & Politik*  
Veranstaltungsort: Messe Berlin GmbH, Messedamm 22, 14055 Berlin
- 27.-29.01.21 \* NutriAct Winterschool „Karrierestrategien & Bewerbung“  
Veranstaltungsort: Märkisches Gildehaus Caputh, Schwielowseestraße 58, 14548 Schwielowsee
- 17.-19.02.21 \* \*\* 58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.,  
Veranstaltungsort: Virtuell
- 01.—04.03.21 \* Cross Cluster Summerschool „Wissenschaftskommunikation“  
Veranstaltungsort: Friedrich-Schiller-Universität Jena oder virtuell
- 22.-23.03.21 Clusterübergreifender PI-Workshop „Food Choices“ , organisiert durch *enable*  
Veranstaltungsort: Großraum München oder virtuell
- 06.-09.05.21 \*\* 30. Brandenburger Landwirtschaftsausstellung  
Veranstaltungsort: Paaren im Glien, Gartenstr. 1-3, 14621 Schönwalde – Glien
- 08.05.21 \*\* Potsdamer Tag der Wissenschaften 2020  
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  
Anmeldung für die Teilnahme [hier](#).



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

## 6. NutriAct Jahrestagung



**Programm**  
6. NutriAct – Jahrestagung am 06. November 2020

<p><b>08:30 Registrierung</b></p> <p><b>09:00 Begrüßung</b> Prof. Dr. Tilman Grune Sprecher Kompetenzcluster NutriAct / Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke</p> <p><b>Gaubeorte</b> Dr. Manja Schüle Ministerin für Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Brandenburg</p> <p><b>09:30 Ernährungsstudie &amp; Blomonitoring</b> Dr. Charlotte Wernicke &amp; Laura Pletsch-Borba Charite - Universitätsmedizin Berlin</p> <p><b>09:50 Nachwuchsgruppe PROAID</b> Dr. Michal Rackiewicz &amp; Isabel Huber Universität Potsdam</p> <p><b>10:10 Familienstudie &amp; Nahrungsauswahl</b> Dr. Manuela Bergmann &amp; Hanna Wortmann Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke &amp; Universität Potsdam</p>	<p><b>10:40 KLEINE PAUSE</b></p> <p><b>11:00 Ernährungsmuster</b> Dr. Franziska Jannasch &amp; Nadja-Raphaela Baer Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke &amp; Charite – Universitätsmedizin Berlin</p> <p><b>11:20 Neue Produkte</b> Valentina Conly &amp; Ann-Marie Kalla-Bertholdt Technische Universität Berlin</p> <p><b>11:40 Transfer &amp; Innovationsprozess</b> Dr. Rebecca Klopsch NutriAct Innovation Office / Universität Potsdam</p> <p><b>11:55 Schlüsselworte</b> Prof. Dr. Tilman Grune Sprecher Kompetenzcluster NutriAct / Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke</p> <p><b>12:15 MITTAGESSEN</b></p> <p><b>13:00 GET TOGETHER über wonder.me</b></p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Career Talk 'Women in Science'

SPONSORED BY THE  
 Kompetenzcluster Ernährungsforschung Berlin-Potsdam  
 Federal Ministry of Education and Research  
 German Institute of Human Nutrition Potsdam-Rehbrücke

**Open to PhD Students & PostDocs**

**Career Talk**  
...goes virtual  
**“Women in Science”**

**Invited Speakers:**

**Prof. Dr. Henriette Kirchner**  
(University of Lübeck)

**Prof. Dr. Claudia Luck-Sikorski**  
(The University of Applied Health Sciences Gera)

**Prof. Dr. Ricarda Scheiner**  
(University of Würzburg)

**When?**  
20 November 2020  
9:00 AM – 11:30 AM

**Where?**  
online meeting

**Chairs:**  
**Dr. Christiane Ott** (DIFE)  
**Dr. Ulrike Ruzanska** (NutriAct, Universität Potsdam)

*Meet women from life sciences who successfully followed the academic career path!*

**Registration:** [office.nutriact@dife.de](mailto:office.nutriact@dife.de) until 6 November 2020  
free of charge

Anmeldung für die virtuelle Teilnahme [hier](#).

Anmeldung unter [office.nutriact@dife.de](mailto:office.nutriact@dife.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](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 033200 88-2533

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

