

Programm

**Veranstaltungsort: Technische Universität München,
Zentrales Hörsaalgebäude (ZHG), Maximus-von-Imhof-Forum 6, 85354 Freising**



Montag, 12. März 2018

9:00 – 9:30	Registrierung und Willkommenskaffee Zentrales Hörsaalgebäude (ZHG)
9:30 – 9:45	Begrüßung Prof. Dr. Hans Hauner, Sprecher <i>enable</i> -Cluster, Technische Universität München
9:45 – 10:15	Offizielle Grußworte Dr. Richard Mitreiter, DLR-Projektträger für das BMBF Prof. Dr. Dr. h.c. mult. Wolfgang A. Hermann, Präsident der Technischen Universität München (angefragt)
10:15 – 10:45	Vorstellung: <i>enable</i>-Cluster Prof. Dr. Hans Hauner, Sprecher <i>enable</i> -Cluster, Technische Universität München
10:45 – 11:15	Vorstellung: DietBB Prof. Dr. Ute Nöthlings, Sprecherin Diet Body Brain, Universität Bonn
11:15 – 11:30	Kaffeepause
11:30 – 12:00	Vorstellung: nutriCARD Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Sprecher nutriCARD, Universität Jena
12:00 – 12:30	Vorstellung: NutriAct Prof. Dr. Tilman Grune, Sprecher NutriAct, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam – Rehbrücke
12:30 – 14:00	Mittagspause Catering & Verkostung neu entwickelter Lebensmittel

Montag, 12. März 2018

14:00 – 15:30 Breakout Session NutriAct

<u>Session 1 (Hörsaal 16)</u>	<u>Session 2 (Seminarraum 3)</u>	<u>Session 3 (Seminarraum 2)</u>	<u>Session 4 (Seminarraum 1)</u>
<p>Festgefahrene Essgewohnheiten Älterer – Hürde oder Chance?</p> <p>Chair: Prof. Dr. Tilman Grune Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam – Rehbrücke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variance in energy and macronutrient intake: How important are meals?, Carolina Schwedhelm, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam – Rehbrücke • Der Einfluss von Ernährungsgewohnheiten und Fleischkonsum auf Plasma 3-Methylhistidin – ein potentieller Marker für Muskelproteinumsatz, Bastian Kochlik, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam – Rehbrücke • Elemente in humanem Blutserum – Einflüsse der Ernährungsweise, Prof. Dr. Tanja Schwerdtle, Universität Potsdam • Veränderungspotentiale von Ernährungsgewohnheiten Älterer: Die Statuspassage Ruhestand als Handlungsfenster für die Gesundheitsförderung, Nadja-Raphaela Baer, Charité – Universitätsmedizin Berlin 	<p>Über Geschmack lässt sich nicht streiten, oder doch?</p> <p>Chair: PD Dr. Kathrin Ohla Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Human Taste Perception, Raphael Wallroth, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam – Rehbrücke • Die Entwicklung maßgeschneiderter Lebensmittel – neue Tools und Technologien, Dr. Anne Baier, Technische Universität Berlin • Produktinnovation am Beispiel von proteinhaltigen Backwaren, Robert Dümcke, Fitby Nutrition UG • Ernährungspraktiken und geschmackliche Prägung in der Partnerschaft – erste Ergebnisse der qualitativen Paarstudie zur Nahrungswahl, Verena Anton, Charité – Universitätsmedizin Berlin 	<p>Good food every day keeps the doctor away? Gesundheitsförderung durch die NutriAct Ernährung</p> <p>Chair: Prof. Dr. med. Knut Mai Charité-Universitätsmedizin Berlin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nordic Diet, mediterranean diet and the risk of chronic diseases: the EPIC-Potsdam Study, Dr. Cecilia Galbete, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam – Rehbrücke • Oxidative Stabilität von essentiellen ω-3 und ω-6 Fettsäuren in Rapsöl unter technologischen Prozessbedingungen, Sandra Grebenteuch, Technische Universität Berlin • Vitamin A und Carotinoide in der NutriAct-Kohorte, Prof. Dr. Jens Raila, Universität Potsdam • Erste Ergebnisse der NutriAct-Interventionsstudie, Ulrike Haß, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam – Rehbrücke 	<p>Brauchen gesunde Lebensmittel technologische Verarbeitung?</p> <p>Chair: Prof. Dr.-Ing. Cornelia Rau Technische Universität Berlin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Relevanz des intuitiven Essverhaltens für den Gewichtsstatus, Ulrike Alexandra Ruzanska, Universität Potsdam • Nutrighurt – fermentative Gelbildung von Erbsenprotein, Martina Klost, Technische Universität Berlin • Flavonoide als gesundheitspräventives Add on in Brot, Rebecca Klopsch, Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau Großbeeren/Erfurt e.V. • User-Centred-Design in der Lebensmittelwirtschaft – Mehrwert oder Mehrarbeit?, Dr. Angelika Trübswetter, YOUSE GmbH, Berlin

Podiumsdiskussion 15:00 – 15:30 Uhr (Hörsaal 16)

15:30 – 16:00 Kaffeepause

Montag, 12. März 2018

16:00 – 17:30 Breakout Session nutriCARD		
Session 1 (Hörsaal16)	Session 2 (Seminarraum 3)	Session 3 (Seminarraum 2)
<p>Biomarker und Mechanismen</p> <p>Chair: Prof. Dr. Gabriele I. Stangl Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kardiale und vaskuläre Effekte von Vitamin D und Phosphat im Mausmodell, Sarah Grundmann, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg • Identifizierung von Biomarkern für die Aufnahme verschiedener Proteinquellen am Modelltier Schwein, Dr. Alexandra Schutkowski, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg • Vitamin D-Anreicherung von Lebensmitteln durch Bioaddition, Dr. Julia Kühn, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg • Assoziation von Fettsäureprofilen und TMAO-Konzentration mit der 10-Jahresmortalität in der LURIC-Studie, Dr. Marcus Kleber, Friedrich-Schiller-Universität Jena/Universität Heidelberg • Einfluss einer Ernährungsumstellung auf kardiovaskuläre Risikofaktoren - Ernährungsstudie MoKaRi (Modulation kardiovaskulärer Risikofaktoren), Dr. Christine Dawczynski, Friedrich-Schiller-Universität Jena • KCa1.1-Kanäle: Spezifische Rezeptoren für Docosahexaensäure, Prof. Stefan H. Heinemann, Friedrich-Schiller-Universität Jena 	<p>Herzgesündere Lebensmittel</p> <p>Chair: Prof. Dr. Peggy G. Braun Universität Leipzig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reduktion von Fett, Salz und Zucker – Maßnahmen und Umsetzung auf EU Ebene, Dr. Dagmar A. Brüggemann, Max Rubner-Institut (MRI), Kulmbach <p>nutriCARD-Pitches I Reformulierung „herzgesunder“ Lebensmittel – von der Idee zum Produkt</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Reformulierung von Wurstwaren, Jenny Knabe, Universität Leipzig ▪ Konsumenteneinstellung, Franziska Jung, Universität Leipzig, SRH Hochschule für Gesundheit Gera ▪ Verbraucherakzeptanz, Marie Bernard, Universität Leipzig, SRH Hochschule für Gesundheit Gera ▪ Marktchancen und Markteinführung, Maria Kryger, Universität Leipzig <ul style="list-style-type: none"> • Der Einfluss von Fettersatzstoffen auf die Wahrnehmung von Nahrung – ein möglicher Ausweg aus der Übergewichtigkeit?, PD Dr. med. Burkhard Pleger, BG-Universitätsklinikum Bergmannsheil Bochum, Ruhr-Universität Bochum 	<p>Ernährungskommunikation</p> <p>Chair: Dr. Tobias D. Höhn Universität Leipzig</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungskommunikation und zunehmende Komplexität – Herausforderungen und Chancen, Prof. Dr. Christine Brombach, ZHAW Life Sciences und Facility Management, Wädenswil, Schweiz <p>nutriCARD-Pitches II Medienberichterstattung, Transfer von Verbraucherwissen und Kompetenzen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Junge Familien, Kerstin Marx, Landesvereinigung für Gesundheitsförderung Thüringen e.V. ▪ Kindertagesstätten, Dr. Manja Dittrich, Friedrich-Schiller-Universität Jena ▪ Ernährungs-Apps, Anna Rohde, Friedrich-Schiller-Universität Jena, Justus-Liebig-Universität Gießen ▪ Außer-Haus-Verpflegung, Ina Volkhardt, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg <p>Moderierte Podiumsdiskussion</p>

Campusführung

19:00 – 22:00 **Abendveranstaltung mit Verleihung des *enable*-Innovationspreises** (Oberhaus - Lindenkeller, Freising)

Dienstag, 13. März 2018

9:00 – 9:45 **Keynote: Mind the gut- new perspectives from human nutritional neuroscience**
 Prof. Dr. So Young Park, Institut für Psychologie I, Universität zu Lübeck

9:45 – 10:30 **Keynote: Ernährung – Konsument – Kultur. Anmerkungen zu einem prekären Beziehungsdreieck**
 Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur, Universität Regensburg

10:30 – 11:00 *Kaffeepause*

11:00 – 12:30 **Breakout Session DietBB**

Session 1 (Hörsaal 16)	Session 2 (Seminarraum 3)	Session 3 (Seminarraum 2)	Session 4 (Seminarraum 1)
<p>Dietary risk factors associated with cognition</p> <p>Chair: Prof. Dr. Ute Nöthlings Universität Bonn</p> <ul style="list-style-type: none"> • The German myfood24 – adaption and first evaluation, Stefanie Koch, M.Sc., University Bonn • The NutriDiary App – feasibility and evaluation in the DONALD Study, Mats Wiese, B.Sc., University of Bonn • Cognitive assessment in the DONALD Study, Dr. Christine Ludwig, University of Bonn • The Rhineland Study in DietBB: prevalence and characteristics of metabolic phenotypes, Ximena Orozco Ruiz, M.Sc., DZNE Bonn • AgeCoDe - first results on fatty acids and AD dementia, Debora Melo van Lent, M.Sc., DZNE Bonn 	<p>Mechanism linking diet to cognition and brain health</p> <p>Chair: Prof. Dr. Peter Stehle Universität Bonn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Genetic analysis in DietBB, Dr. Anne C. Böhrer, University of Bonn • Biostatistical methods in epigenomics and application in DietBB, Leonie Weinhold, M.Sc., University of Bonn • Epigenetic analyses in AgeCoDe, Holger Wagner-Thelen, M.Sc., University Hospital Bonn • Acute effects of differently composed meals on postprandial metabolism in older adults with a CVD risk phenotype, Yannik Schönknecht, M.Sc., University of Bonn • Analysis of polyphenol metabolites in physiological samples, Dr. Maike Passon, University of Bonn • Bioavailability of anthocyanins, Michael Kaiser, LMC, University of Bonn 	<p>Decision making</p> <p>Chair: Prof. Dr. Bernd Weber Universität Bonn</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decision making in children: Methodological approaches for assessing food and economic preferences, Xenia Grote, M.Sc., University of Bonn • Measuring food attitudes, preferences and the influence of contextual cues on dietary choices, Ilinca Serbanescu, M.Sc., University of Bonn • Open Workshop on measuring food preferences and attitudes Chair: Prof. Dr. Bernd Weber, University of Bonn 	<p>Integration of research results into nutritional recommendations</p> <p>Chair: Dr. Kiran Virmani Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen – von der wissenschaftlichen Ableitung bis zur Kommunikation, Angela Bechthold, Dipl. oec. troph., Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), Bonn • Polyphenol exposure and risk of type 2 diabetes: dose-response meta-analyses and systematic review of prospective cohort studies, Johanna Rienks, M.Sc., University of Bonn

12:30 – 14:00 *Mittagspause Catering & Verkostung neu entwickelter Lebensmittel*

Dienstag, 13. März 2018

14:00 – 15:30

Breakout Session *enable*

Session 1 (Hörsaal 16)

Die *enable*-Kohorten - umfassende Phänotypisierung als Basis für eine gesündere Ernährung

Chair: Prof. Dr. Hans Hauner, TU München

- Die *enable*-Phänotypisierungsplattform „Projekt Z“, Beate Ott, Rachel Rennekamp, TU München
- Proteinaufnahme und Muskelmasse/-kraft im Alter – eine *enable*-Studie, Anne Gingrich, FAU Nürnberg-Erlangen
- Sättigungsverhalten nach dem Verzehr Ballaststoffangereicherter Lebensmittel, Rachel Rennekamp, TU München
- Beitrag der mitochondrialen Atmung zur inter-individuellen Variation des Ruheumsatz, Gloria Keppner, TU München

Session 2 (Seminarraum 3)

Bessere Phänotypisierung für eine gezielte Prävention

Chair: Prof. Dr. Jakob Linseisen, Helmholtz Zentrum München, LMU München

- Von frühkindlicher Prägung zu Metabotypen, Sarah Perschbacher, LMU/Anna Riedl, Helmholtz Zentrum München
- NutriBiome: Wechselwirkungen zwischen Darmmikrobiota und Ernährung, Sandra Fischer, TU München/Taylor Jones Helmholtz Zentrum München
- Olfaktorische Wahrnehmung, Dr. Patrick Marcinek, TU München
- Mangelernährung bei Senioren, Dr. Eva Kieswetter, FAU Nürnberg-Erlangen

Session 3 (Seminarraum 2)

Optimierung von Lebensmitteln zur Gesundheitsförderung

Chair: Prof. Dr. Dorothee Volkert, FAU Nürnberg-Erlangen

- Neue Lebensmittel in *enable*: Burger, Pizza und Protein-Drink, Dr. Stephanie Mittermaier, Fraunhofer Institut IVV, Freising
- Relevanz der Vielfalt von Konsumentinnen und Konsumenten bei der Entwicklung gesundheitsfördernder Lebensmittel, Prof. Dr. Susanne Ihnen, TU München
- Konsumentenakzeptanz der neu entwickelten Lebensmittel, Dr. Matthias Staudigel, TU München
- Gelierte, optisch ansprechende und angereicherte Kost für Pflegeheimbewohner mit Kau- und Schluckstörungen und 3D Lebensmitteldruck, Angela Ott, FAU Nürnberg-Erlangen/Melanie Senger, HSWT, Freising

Session 4 (Seminarraum 1)

Hält die digitale Transformation auch Einzug in unsere Ernährung? Potenziale und Grenzen von IT-Lösungen zur Förderung eines gesünderen Ernährungsverhaltens

Chair: Prof. Dr. Helmut Krcmar, TU München

- Virtuelle Feedbacksysteme für eine gesündere Lebensmittelauswahl, Minh Nguyen, HSWT Straubing
- APPetite: Möglichkeiten und Grenzen einer Crowd-basierten Mahlzeitenbewertung, Sophie Laura Holzmann, TU München
- Nutrilize - App für personalisierte Ernährungsempfehlungen, Hanna Schäfer, TU München
- Games und Gadgets für ältere Menschen zur Erhöhung ihrer täglichen Flüssigkeitszufuhr, David Plecher, TU München

15:30 – 15:45

Kaffeepause

15:45 – 16:15

Die erste Förderperiode aus Sicht des Projektträgers – Dr. Richard Mitreiter, DLR – Projektträger des BMBF
Ernährungsforschung in Deutschland aus Verbraucherperspektive – Fr. Mowitz-Rudolph, Verbraucherservice Bayern
Abschluss – Prof. Dr. Hans Hauner