

VEÖ-Webinar | 18. Oktober 2023 | 09:00 - 13:00 Uhr | Zoom

Reduktion von Zucker, Fett und Salz

Produktentwicklung zwischen Wunsch, Machbarkeit und Realität

In verarbeiteten Lebensmitteln stecken meist viel Zucker, Fett und/oder Salz. Viele Konsument*innen fragen sich: "Muss das sein?"

Die Antwort der Industrie ist oftmals: "Ja, weil es für den Herstellungsprozess notwendig ist".

Mittlerweile gibt es aber ganze Forschungsgebiete, die sich mit der technologischen Reduktion von Zucker, Fett und Salz beschäftigen.

Die Reduktion dieser Nährstoffe ist eine schwierige Aufgabe der Produktentwicklung, denn bei den Endprodukten können sich Veränderungen im Geschmack und in der Textur ergeben.

Auf der anderen Seite geht mit der Reduktion von Zucker, Fett oder Salz für viele Produkte auch eine Verbesserung des gesundheitlichen Nutzens einher, die im Hinblick auf den allgemeinen Gesundheitstrend akzeptanzsteigernd wirken kann.

In diesem Webinar werden Ergebnisse aus der DLG-Studie vorgestellt, in der die Verbraucher*innen und die Lebensmittelindustrie zu Wort gekommen sind. Ergänzend dazu werden Einblicke über innovative technologische Verfahren gegeben.

Inhalte

- Aktueller Stand der Forschung - Was wird in Zukunft relevant?
- Machbarkeit und Effizienz der Methoden zur Reduktion von Zucker, Fett und Salz
- Nutzen einer Nährstoffreduktion für die Industrie
- Verbrauchersicht: Was wird gewünscht?
- Vorstellung DLG-Studie

Leitung

Dipl.-Ing.in Simone Schiller, MPH

Lebensmitteltechnologin

Geschäftsführerin DLG-Fachzentrum Lebensmittel

Dr. Alexander Stephan

Lebensmittelchemiker

Experte für Lebensmitteltechnologie der DLG

Preise

VEÖ-Mitglied € 80,-

VEÖ-Studierendenmitglied € 55,-

Partner-Mitglied* € 90,-

Partner-Studierendenmitglied* € 70,-

Nicht-Mitglied € 120,-

*unsere Partner: AKE, DGE, ÖGE, SWAN, VDOE, Verband der Diätologen Österreichs

Anmeldung

Ausschließlich auf www.veoe.org/Termine möglich.

Die Teilnahmebedingungen zu diesem Webinar findest du [HIER](#).