

VEÖ-Webinar | 15. Juni 2023 | 09:00 - 13:00 Uhr | Zoom

Lebensmittelallergien & Intoleranzen

Histamin, Insekten, Bauernhof-Effekt - Neues aus der Forschung

Eine Vielzahl von Menschen sind von Lebensmittelallergien und/oder Intoleranzen betroffen. Bei Kontakt mit dem auslösenden Stoff sind unangenehme bis gefährliche Reaktionen die Folge.

Das sind längst bekannte Fakten, wobei bei genauerer Betrachtung neue Fragen entstehen:

- Gefühlt sind heute deutlich mehr Menschen von einer Allergie oder Unverträglichkeit betroffen als früher – stimmt das wirklich?
- Gibt es Risikofaktoren, die die Entstehung einer Allergie begünstigen können?
- Was steckt hinter einer Histaminintoleranz?
- Wie ist die Allergenität von Novel Foods (z.B. essbare Insekten) einzustufen?

Dieses Webinar bietet einen umfassenden Einblick in die aktuelle Forschung der Lebensmittelallergien und Intoleranzen. Die behandelten Themen erstrecken sich von Entstehung über Diagnostik bis hin zur Behandlung einer bestehenden Allergie und/oder Intoleranz.

Inhalte

- Allgemein: Definition, Prävalenz, Ätiologie und Diagnostik
- Histamin- und Kohlenhydratintoleranzen
- Risikofaktoren für die Entstehung einer Allergie
- Neues zum "Bauernhof-Effekt"
- Management/Behandlung von Allergien – Update aus der Forschung

Leitung

Priv.-Doz. Dr. Dietmar Enko

Medizinische Universität Graz
Klinisches Institut für Medizinische
und Chemische Labordiagnostik

Priv.-Doz.in DDr.in Isabella Pali

Interuniversitäres Messerli Forschungsinstitut
MedUni und VetMedUni Wien

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](#).