

Fett, Zucker und Salz – wieviel darf es sein?

Konsumieren Sie **zucker-, salz- und/oder fettreiche Lebensmittel und energiereiche Getränke selten**, aber dafür mit Genuss und ohne schlechtes Gewissen. Süßigkeiten, Mehlspeisen, Knabberereien, Fastfood-Produkte und Limonaden sind ernährungsphysiologisch wenig empfehlenswert, daher sollte maximal 1 Portion dieser Süßigkeiten/Snacks pro Tag konsumiert werden.



Mit dieser und anderen Fragestellungen beschäftigen sich Expert/inn/en aus Forschung, Wissenschaft und Praxis beim ÖGE Frühjahrssymposium 2018 und behandeln die Spitze der Ernährungspyramide aus unterschiedlichen Perspektiven.

Teilnahme und Stornobedingungen

Eine Teilnahme- und Zahlungsbestätigung erhalten Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung. Sollten Sie Ihrer Überweisung nach dem 8. Juni 2018 tätigen, ersuchen wir Sie, Ihren Zahlungsbeleg bei der Registrierung vorzulegen.

Bei Stornierung der Anmeldung nach dem 4. Juni 2018 wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es besteht die Möglichkeit, anstelle einer Stornierung der Teilnahme eine/n Ersatzteilnehmer/in zu entsenden.

Im Krankheitsfall kann eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr nur gegen Vorlage einer ärztlichen Bestätigung erfolgen.

Kontakt

Österreichische Gesellschaft für Ernährung
C/O AGES Bürotrakt WH
Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien
Tel: +43/1/714 71 93
E-Mail: info@oege.at
www.oege.at

Frühbucherbonus bis 22. Mai 2018!

ONLINE-Registrierung: www.oege.at

Veranstalter

Österreichische Gesellschaft für Ernährung

Kooperationspartner

- Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz
- Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus
- AGES - Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH

Zielgruppen des Symposiums

- Diätolog/inn/en
- Ernährungswissenschaftler/innen
- Lebensmittel- / Biotechnolog/inn/en
- Lebensmittelwirtschaft
- Mediziner/innen
- Pädagog/inn/en
- Pharmazeut/inn/en
- Public Health & Gesundheitsförderung
- Student/inn/en

Fortbildungspunkte

- Masterstudierende der Ernährungswissenschaften (Modul 9,10 „Students practical skills“): 1 ECTS
- Mediziner/innen: 4 DFP Punkte*
- Diätolog/inn/en: Einreichungsmöglichkeiten für das MTD-CPD-Zertifikat (Teilnahmebestätigung und Programm)*

Anfahrt

Öffentlich: Linie U1, Bus 24A bzw. Linie U2, Bus 95B
Rad: ausreichend Fahrradabstellplätze vorhanden
PKW: A23 Richtung Gänserndorf, Ausfahrt Breitenlee,
AGES - Einfahrt, Besucherparkplatz kostenlos



ÖGE Symposium 2018

DIE SPITZE DER PYRAMIDE

„Alles über Zucker, Zuckerarten und Süßungsmittel und Salz“



Donnerstag, 14. Juni 2018

**AGES, Spargelfeldstr. 191
1220 Wien**

*angefragt

Vorprogramm* Do, 14. Juni 2018

- 08:30 – 09:00 Registrierung
09:00 – 09:10 Begrüßung und Eröffnung
Grußworte: Mag (FH) Wolfgang Hermann, AGES
(angefragt)

Ernährungswissenschaften

- 09:10 – 09:35 **Bewertung von Kohlenhydraten – Nationale und internationale Ansätze und Steuerungsmaßnahmen**
Karl-Heinz Wagner, Univ. Wien
- 09:35 – 10:00 **Sugar consumption, metabolic disease and obesity: The State of controversy**
Sandra Holasek, MedUni Graz
- 10:00 – 10:25 **Salzreduktion weltweit – Success and Failure**
Petra Rust, Univ. Wien
- 10:25 – 10:50 **AGES Studie Lebensmittel unter der Lupe – Wie viel Zucker steckt in Lebensmitteln für Kinder?**
Alexandra Wolf, AGES
- 10:50 – 11:20 **KAFFEEPAUSE**

Medizin – Diätologie Epidemiologie – Forschung

- 11:20 – 11:45 **Reduce sugar intake for better health – the WHO Guidelines**
Ibrahim Elmadfa, Univ. Wien
- 11:45 – 12:10 **Der Einfluss von Zucker und Süßungsmitteln auf Hunger/Sättigung und Energiebilanz – eine Zusammenfassung von aktuellen Studien**
Cem Ekmekcioglu, MedUni Wien

12:10 – 12:35 **„Grenzen der Evidenz: Systematische Reviews und Meta-Analysen zum Thema Zucker“**
Georg Hoffmann, Univ. Wien

12:35 – 13:00 **Fast Food: Geschmackspräferenzen und die Entstehung von Übergewicht bei Kindern**
Marlies Wallner, FH Joanneum

MITTAGSPAUSE

14:00 – 14:25 **Zucker – zwischen Genuss und Missbrauch – psychologische Aspekte zum Konsum**
Christine Tretter, sowhat

LM-Technologie – LM-Recht Sensorik – Verbraucherschutz

14:25 – 14:50 **Zucker, Zuckerarten und Süßungsmittel – rechtliche Perspektive**
Andreas Natterer, Kanzlei Schönherr

14:50 – 15:15 **Zucker, Zuckerarten und Süßungsmittel in Feinen Backwaren – was ist in der Praxis zu beachten?**
Alfred Mar, ICC-Austria

15:15 – 15:40 **Zucker und Salzreduktion in der Lebensmitteltechnologie – Grenzen und Möglichkeiten**
Regine Schönlechner, BOKU Wien

15:40 – 16:05 **Zucker und Salzreduktion in der Sensorik – Grenzen und Möglichkeiten**
Klaus Dürrschmid, BOKU Wien

16:05 – 16:30 **„Zuckerbomben“ – versteckter Zucker / Verbraucherstandpunkt Reformulierungen (Arbeitstitel)**
Birgit Beck, VKI

16:30 – 17:00 **Diskussion – Fazit und Verabschiedung**

Anmeldung

Teilnahmegebühren

Frühbucherbonus bei Einzahlung bis 22.05.2018

	bis 22.5.	ab 23.5.
Mitglieder der ÖGE	€120	€150
Mitglieder der ÖGE Studierende	€60	€80
Mitglieder AKE, VEÖ, Verband der Diätologen	€150	€170
Mitglieder AKE, VEÖ, Verband der Diätologen Studierende	€70	€90
Nichtmitglieder	€170	€200
Nichtmitglieder Studierende (Nachweis erforderlich)	€60	€100
Presse (Presseausweis erforderlich)	€0	

**Beachten Sie bitte, dass keine Barzahlung Vorort möglich ist!
Rechnungen können nur für Firmen ausgestellt werden.**

Kundendaten:

Titel:
Vorname:
Zuname:
Firma/Institut/Ausbildungsstätte:
Straße:
PLZ:
Ort:
Telefon:
E-Mail:
Ich benötige eine Rechnung (Rechnungsdaten):
Sonstiges:



Anmeldung ONLINE unter www.oege.at

*Programmänderungen vorbehalten