

Kooperationspartner



ÖGE Symposium 2017 Programm

Donnerstag, 1. Juni 2017

**AGES, Spargelfeldstr. 191
1220 Wien**

Teilnahme und Stornobedingungen

Eine Teilnahme- und Zahlungsbestätigung erhalten Sie bei Ihrer Registrierung am Tag der Veranstaltung. Sollten Sie Ihrer Überweisung nach dem 30. Mai 2017 tätigen, ersuchen wir Sie, Ihren Zahlungsbeleg bei der Registrierung vorzulegen.

Bei Stornierung der Anmeldung nach dem 22. Mai 2017 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.

Fortbildungspunkte

Masterstudierende Ernährungswissenschaften:
1 ECTS.

DiaetologInnen: Einreichungsmöglichkeit für das MTD-CPD-Zertifikat (Teilnahmebestätigung und Programm).

Kontakt

Österreichische Gesellschaft für Ernährung
Austrian Nutrition Society
C/O AGES Bürotrakt WH
Spargelfeldstraße 191
1220 Wien
Tel: +43/1/714 71 93
Fax: +43/1/7186146
<http://www.oege.at/>
[mailto: info@oege.at](mailto:info@oege.at)



BALLASTSTOFFE

Ballaststoffreiche Lebensmittel – aktuelle
Datenlage – Trends - Innovationen

Programm

08:30 – 09:00 Registrierung
09:00 – 09:10 Begrüßung und Eröffnung

GRUSSWORTE

Univ.-Doz. Dr. Ingrid Kiefer, AGES

Ernährungswissenschaften & Diätologie

09:10 – 09:35 Neues zur Bewertung von
Ballaststoffen – Bedeutung und Wirkungsweisen
Karl-Heinz Wagner, Uni Wien

09:35 – 10:00 Slow Carb statt Low Carb
Petra Rust, Uni Wien

10:00 – 10:25 „Darf’s ein bisserl mehr sein?“
Ballaststoffzufuhr in der Tiroler Bevölkerung“
Judith Erler, fh gesundheit

10:25 – 10:50 Nutzen und Risikobewertung von
Ballaststoffsupplementen (Guar, Psyllium & Co.)
*Julia Haberl, LKH-Universitätsklinikum Graz,
FH Joanneum*

10:50 – 11:15 KAFFEEPAUSE

Medizin – Epidemiologie – Forschung

11:15 – 11:40 Die Interaktion zwischen
Ballaststoffen und Mikrobiota
Günter Krejs, Med Uni Graz

11:40 – 12:05 Zusammenhänge zwischen
Ballaststoffzufuhr und Diabetes, Adipositas und
KHK
Hermann Toplak, Med Uni Graz

12:05 – 12:30 Ballaststoffe und Krebs
Heinz Freisling, IARC-WHO, Lyon

12:30 – 12:55 Ballaststoffe in der Epigenetik
Alexander Haslberger, Uni Wien

12:55 – 14:00 MITTAGSPAUSE

14:00 – 14:25 Immunometabolismus und
Ballaststoffe
Sandra Holasek, Med Uni Graz

Lebensmitteltechnologie und Sensorik

14:25 – 14:50 Genuss ist Lebensmittelqualität -
Sensorik von ballaststoffreichen Lebensmitteln
Eva Derndorfer

14:50 – 15:15 Einsatz von Ballaststoffen in der
Fleisch- und Milchtechnologie
Friedrich Bauer, Vetmed Uni Wien

15:15 – 15:55 Vollkorngetreide & -backwaren
*Regine Schönlechner, Alfred Mar,
BOKU Wien, ICC-Austria*

15:55 – 16:10 β -Glucane – Gerste ins Brot

16:10 – 16:30 Best Practice – Von der Idee zum
Produkt – Verkostung von β -Glucan-Vintschgerl
und β -Glucan-Baguettes
*Gisela Wenger-Oehn, Johann Kapplmüller,
HTLLMT Wels*

16:30 Fazit und Verabschiedung

Anmeldung

Teilnahmegebühren (Frühbucherbonus bis 12. Mai 2017)

	bis 12.5.	ab 13.5.
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	€ 190
Nichtmitglieder Studierende (Nachweis erforderlich)	€ 80	€ 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:

