

Press release**Universität Hamburg****Birgit Kruse**

05/03/2011

<http://idw-online.de/en/news420995>Miscellaneous scientific news/publications
Chemistry, Law, Medicine, Nutrition / healthcare / nursing, Psychology
regional**Allergien durch falsche Ernährung?****Auftakt zur Reihe „Ernährung und Gesundheit im Dialog“ der Food & Health Academy**

Hühnerei, Kuhmilch, Soja, Erdnuss – lecker und gesund? Nicht für jeden. Überempfindlichkeitsreaktionen bzw. Allergien gegen Lebensmittel stellen ein zunehmendes Problem dar. Wissenschaft und Lebensmittelindustrie stehen vor der Herausforderung, sichere und sinnvolle Allergenkennzeichnungen zu entwickeln. Mit diesem Thema startet die aktuelle Veranstaltungsreihe der Food & Health Academy (FHA) an der Universität Hamburg:

Auftakt am Montag, dem 9. Mai 2011, 17.15 bis 19.30 Uhr,
im Hauptgebäude der Universität Hamburg, Agathe-Lasch-Hörsaal (Hörsaal B)
Edmund-Siemers-Allee 1, 20146 Hamburg

Allergie – Quo Vadis?

Prof. Dr. med. Dr. phil. Johannes Ring: Gesund essen und trotzdem krank? RA Joachim Bergmann: Aspekte der Allergenkennzeichnung nach nationalem und europäischem Recht

Die Vorträge der Reihe „Ernährung und Gesundheit im Dialog“ sind öffentlich, die Teilnahme ist kostenfrei. Je zwei Expert/inn/en referieren zu verschiedenen Aspekten eines Ernährungs- und Gesundheitsthemas und stellen sich anschließend den Fragen des Publikums.

Das ausführliche Programm finden Sie hier:

www.chemie.uni-hamburg.de/lc/FoodandHealth/Programm/SoSe2011.pdf

Eine Anmeldung wird erbeten unter:

www.chemie.uni-hamburg.de/lc/FAHAnmeldung.html

Die Food & Health Academy wurde im Oktober 2010 als Initiative des Institutes für Lebensmittelchemie der Universität Hamburg gegründet. Sie versteht sich als Aufklärungsforum für alle Fragen im Bereich Gesundheit und Ernährung und fördert den Dialog zwischen Wissenschaft und Öffentlichkeit.

Ausblick auf weitere Veranstaltungen:

Jeweils montags, 17.15 bis 19.30 Uhr; Agathe-Lasch-Hörsaal, Universität Hamburg.

Globale Lebensmittelwirtschaft – Fluch und Segen?

Prof. Dr. rer. nat. Ulrich Nöhle: Welthandelsorganisation und Globalisierung von Warenströmen – Herausforderung für Hersteller, Händler und Verbraucher

Prof. Dr. rer. nat. Michael Bockisch: Nachhaltigkeit in der Lebensmittelindustrie

16. Mai 2011

Alter und Ernährung – wo stehen wir?

Prof. Dr. troph. Mathilde Kersting: Ernährungskonzepte für Säuglinge und Kinder

PD. Dr. med. Werner Hofmann: Wie wichtig ist Ernährung im Alter?

6. Juni 2011

Adipositas – Psychologie und Therapie

Dipl. Psych. Jens Lönneker: Das Dicke muss ins Dünne – und umgekehrt

PD Dr. med. Oliver Mann: Chirurgische Behandlung der krankhaften Fettleibigkeit (morbiden Adipositas)

20. Juni 2011

Risikomanagement – Strategie und Wirkung

Prof. Dr. med. Dr. rer. nat. Andreas Bockisch: Strahlenrisiken und Risikowahrnehmung

PD Dr. Dr. René Gottschalk: Die „moderne“ Ausbreitung von Seuchen – die besondere Rolle der Flughäfen

4. Juli 2011

Für Rückfragen:

Prof. Dr. Markus Fischer

Fachbereich Chemie

Tel.: 040-4 28 38-43 59/-43 57

E-Mail: markus.fischer@uni-hamburg.de

Internet: www.chemie.uni-hamburg.de/lc/FoodandHealth.html

URL for press release: <http://www.chemie.uni-hamburg.de/lc/FoodandHealth.html> - Food & Health Academy