

SNFS Dialog Online 2023

Mittwoch, 29. März 2023, 16:30 bis 19:00 Uhr via Zoom

**Mit allen Sinnen genießen und sich gesund ernähren
– von Vorlieben, Genussdecodierung
und Geschmacksklaviaturen**



SOCIETY OF NUTRITION
AND FOOD SCIENCE

Es muss schmecken – ein wichtiges Kriterium für die Auswahl von Lebensmitteln. Wir essen jedoch zu viel, zu süß, zu fett und zu salzig. Ernährungsbedingte Erkrankungen sind die Folge. Änderungen in der Rezeptur verarbeiteter Lebensmittel bieten eine Möglichkeit, dieser Entwicklung erfolgreich zu begegnen. Diese Reformulierungen beeinflussen jedoch auch das sensorische Genussprofil.

Verhindern unsere Geschmacksvorlieben, dass wir uns gesund ernähren? Können wir Geschmackspräferenzen ändern? Wie gelingt es, schmackhafte und zugleich gesunde „Clean-Label“ Produkte zu gestalten? Kann uns das Wissen um Aromen bei der Zubereitung von schmackhaften Speisen helfen?

Die Referenten des SNFS-Dialogs zeigen auf, wie Geschmackswahrnehmung funktioniert, sich im Laufe des Lebens entwickelt und beeinflusst werden kann. Sie berichten über innovative Ansätze der Lebensmittelsensorik beim Gestalten von Rezepturen für gesunde und natürliche Lebensmittel. Ein Experte für die molekularen Eigenschaften von Lebensmitteln zeigt auf, wie bei der Zubereitung von Speisen Aromen zusammenspielen und sich ergänzen können.

Gesunden Geschmack kann man lernen

Dr. Kathrin Ohla, PD Institut für Psychologie, Westfälische Wilhelms Universität Münster, Dept. of Food Science, Pennsylvania State University

Einsatz der Sensorik und der Genusswertentschlüsselung für die zielgerichtete Reformulierung von Lebensmitteln

Prof. Dr. Helge Fritsch, Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn

Genussvoll und erst recht gesund – die Lösung liegt in den Molekülen

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz

Moderation

Prof. Dr. Jan Frank, Leitung Fachgebiet Biofunktionalität der Lebensmittel, Universität Hohenheim und Präsident der Society of Nutrition and Food Science (SNFS)

Diese Veranstaltung wird für die kontinuierliche Fortbildung von Inhaber*innen der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE sowie des VFED mit 3 Punkten berücksichtigt. Weiterhin hat QUETHEB die Fortbildung zertifiziert.

Die Society of Nutrition and Food Science e.V. kurz [SNFS](https://www.snfs.org), bringt als gemeinnützige Organisation die Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftler zusammen. Ziel der SNFS ist, den wissenschaftlichen Fortschritt und die Bildung auf dem Gebiet der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft zu fördern, um zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährung der Weltbevölkerung beizutragen. Die Symposienreihe SNFS Dialog befasst sich mit aktuellen Themen der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und richtet sich an Fachkräfte in Ernährung und Medizin, Journalisten und die interessierte Öffentlichkeit.

Die Teilnahme ist kostenlos. Eine formlose Anmeldung an irmtrud.wagner@snfs.org ist erforderlich. Sie erhalten danach eine Bestätigung und den Zuganglink. Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die Teilnahmebedingungen und die Datenschutzerklärung.

Ich freue mich sehr, Sie im Rahmen unseres SNFS-Dialogs im digitalen Format begrüßen zu dürfen und grüße Sie recht freundlich

Prof. Dr. Jan Frank, Präsident der SNFS

SNFS Dialog Online 2023

Mittwoch, 29. März 2023, 16:30 bis 19:00 Uhr via Zoom

**Mit allen Sinnen genießen und sich gesund ernähren
– von Vorlieben, Genussdecodierung
und Geschmacksklaviaturen**



SOCIETY OF NUTRITION
AND FOOD SCIENCE

1. **Gesunden Geschmack kann man lernen**

[Dr. Kathrin Ohla](#), PD Institut für Psychologie, Westfälische Wilhelms Universität Münster,
Dept. of Food Science, Pennsylvania State University

Geschmack hat man oder nicht - dieser Mythos hält sich hartnäckig. Dabei können sich Geschmacksvorlieben im Laufe des Lebens immer wieder ändern. Wie lernt man neue gesunde Nahrungsmittel zu akzeptieren und kann man sich ungesunde Vorlieben abgewöhnen? Welche Rolle spielen die anderen Sinne – Riechen, Sehen, Hören und Fühlen – beim Schmecken? Antworten auf diese Fragen und zur Funktion des Geschmackssinns aus psychologischer Perspektive.

2. **Einsatz der Sensorik und der Genusswertentschlüsselung für die zielgerichtete Reformulierung von Lebensmitteln**

[Prof. Dr. Helge Fritsch](#), Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn

Bei der sogenannten Genusswertentschlüsselung werden deskriptive sensorische Methoden mit quantitativen Verbrauchertests kombiniert, um systematisch für Lebensmittel die sensorischen Schlüsselattribute herauszuarbeiten, die für Verbraucherpräferenz verantwortlich sind. Hierbei können durch ganzheitliche Betrachtungsweise der multisensorischen Wahrnehmung erfolgreich Wege zur Salz-, Zucker- und Fett-Reduktion aufgezeigt werden, bei gleichzeitigem Erhalt der Verbraucherakzeptanz. Über den Einsatz der Sensorik im Kontext der Reformulierung hinaus wird des Weiteren betrachtet, wie sich Sensorik – am Beispiel der Aromenkunde – als Inspirationsquelle für die innovative Entwicklung von Lebensmitteln nutzen lässt.

3. **Genussvoll und erst recht gesund – die Lösung liegt in den Molekülen**

[Prof. Dr. Thomas A. Vilgis](#), Max-Planck-Institut für Polymerforschung, Mainz

Der Begriff „gesundes Essen“ hat nicht immer den besten Ruf. Schnell kommen Assoziationen wie „fade“, „wenig lecker“ oder gar „Langeweile“ in den Sinn. Das ist natürlich nicht so. Wenn diese aufgezählten Begriffe mit molekularem Leben gefüllt werden, lässt sich schnell erkennen, dass es an nichts, außer ein paar wenige Kniffen, fehlt. In diesem Vortrag kommt eine vielstimmige Flavour-Klaviatur auf Grundlage typischer Lebensmittelzusammensetzung gespielt, mit allen fünf Geschmacksrichtungen, samt komplexem Aromaspiel auf den Tisch. Ziel ist es, ein tieferes Verständnis für Lebensmittel und die Zubereitungstechniken zu erkennen. Das Fazit ist einfach: gesund ist einfach, fade war gestern.

Moderation

[Prof. Dr. Jan Frank](#), Leitung Fachgebiet Biofunktionalität der Lebensmittel, Universität Hohenheim und Präsident der Society of Nutrition and Food Science (SNFS)