

Invitation til seminar 'Bioaktivitet – hvad kan måles og hvordan'



Der tales i tiden om at anvende nye råvarer og eksempelvis rest- og sidestrømme fra fødevarerindustrien til at ekstrahere og oprense højværdiprodukter, der indeholder bioaktive stoffer. De bioaktive stoffer findes blandt andet i bærskaller, planterester, fiskefraskær, alger og kødhydrolysater.

Men hvad er bioaktivitet, og hvor lang er vejen, fra man har en hypotese om bioaktivitet, til man kan opnå en merværdi for et produkt eller en ingrediens? På endagsseminaret "Bioaktivitet – hvad kan måles og hvordan" vil emnet bioaktivitet blive belyst fra forskellige vinkler. Antioxidanter og andre bioaktive stoffer, som fx har en blodtrykssænkende, appetitregulerende eller cancerforebyggende virkning, kan måles ved forskellige metoder. Nogle af metoderne vil blive præsenteret på seminaret.

Der vil desuden være indlæg om lovgivningen på området, og om hvilken dokumentation der eventuelt kræves for at opnå godkendelse til at anprise et produkt. Endelig lægger vi op til en diskussion om, hvorvidt en anprisning overhovedet er nødvendig?

På seminaret "Bioaktivitet – hvad kan måles og hvordan" kommer vi rundt om de ovennævnte temaer, og deltagerne får mulighed for at høre om de nyeste metoder.

Tid: 17. juni 2015, kl. 9.30 – 17.00

Sted: Forskerparken i Odense, auditoriet,
Forskerparken 10, 5230 Odense M

Tilmelding: www.teknologisk.dk/k33066

Tilmeldingsfrist: 13. juni 2015

Pris: kr. 550

Arrangeret i samarbejde med:



-
- 09:30 **Registrering og kaffe**
- 10:00 **Velkommen, kort introduktion til dagens program og aktiviteter i inSPIRe**
Anne Maria Hansen, Teknologisk Institut & Richard Ipsen, KU-FOOD
- 10:10 **Fra Plante til medicin eller kosttilskud - med udgangspunkt i case om hyben**
Lars Porskjær Christensen, SDU
- 10.50 **Effekt af hydrolyse af animalske biprodukter på interaktionen og optag af jern**
René Lametsch, KU-FOOD
- 11:20 ***Kaffe og networking***
- 11:45 **Tang som kilde til sundhedsfremmende bioaktive ingredienser**
Anne-Belinda Bjerre, Teknologisk Institut
- 12:15 **Cellebaseret analyse til screening af proteiners evne til at regulere
blodsukkeretog give mæthed**
Jan Trige Rasmussen, Aarhus Universitet
- 12.45 ***Frokost***
- 13:45 **Sundhedsfremmende bioaktive peptider i fisk (in English)**
Caroline Baron, DTU-Food
- 14:15 **Hvad siger lovgivningen?**
- **Godkendelsesprocedurer for bioaktive stoffer**, Birgit Bønsager, Landbrug & Fødevarer
- **Hvordan må bioaktive stoffer anprises, og hvordan får man godkendt en
sundhedsanprisning**, Morten Damkjær Nielsen, Landbrug & Fødevarer
- 15:00 ***Kaffe og networking***
- 15:15 **Hvordan en idé blev til Punalpin®**
Ina Giversen, Medejer af Nerthus ApS
- 15:45 **Probiotikas bioaktive egenskaber (in English)**
Adam Baker, Chr Hansen A/S
- 16:15 **Naturens bioaktive stoffer - case omkring mælkebøtter og rødkløver**
Michael Mohr Jensen, direktør Herrens Mark ApS
- 16.45 **Diskussion af forskning og udviklingsbehov inden for temaet**
- 17.00 **Konklusion og afslutning**
-