

Det årlige videnskabelige temamøde i Selskabet for Ernæringsforskning

Scandic Hotel, Ringsted

18. og 19. april 2013

Selskabet for Ernæringsforskning arrangerer endnu engang et 2 dages videnskabeligt temamøde

Deltagerne mødes under hyggelige former til videnskabelige foredrag, der afspejler den nyeste viden og et udvalg af ernæringsrelevante diskussionsemner

I år er torsdagens hovedemner:

"Nøglehullet på spisesteder"

og

"Tarmfloraens betydning for vores sundhed"

Torsdag aften vil lektor **Steen Nepper Larsen** underholde med et filosofisk indslag

Fredagens hovedemne er:

"Underernæring i Udviklingslande"

Program	Torsdag den 18. april 2013
12:00–13:00	Registrering – let stående buffet, vand og kaffe/te
13:00–13:10	Velkomst Susanne Bügel, formand Selskabet for Ernæringsforskning
"Nøglehullet på spisesteder"	
<i>Chair: Susanne Bügel og Lotte Lauritzen</i>	
13:10–13:25	Nøglehullet på færdigpakke produkter - baggrund, forbrugerkendskab og industriens produktudvikling <i>Marianne Ditmann, Fødevarestyrelsen</i>
13.25–13.45	Status over det første år med Nøglehullet på spisesteder – hvad giver det spisestederne af merværdi? <i>Mette Toftegaard Rasmussen, Fødevarestyrelsen</i>
13.45–14.05	Nøglehulsberegneren – udvikling og muligheder <i>Tue Christensen, DTU Fødevareinstituttet</i>
14.05–14.35	Kaffepause med frisk frugt/grønt, frugtsalat og kage
14.35–14.55	Effekten af nøglehullet på spisesteder - betydning for kundernes indtag og tilfredshed <i>Anne Dahl Lassen, DTU Fødevareinstituttet og Anne Marie Beck/Eva Leedo, EFFECT, Herlev Hospital</i>
14.55-15.15	Nøglehullet "på farten" – kundernes ønsker og behov for sundere fastfood, baseret på resultater fra et web-baseret spørgeskema blandt voksne danskere <i>Klaus Thomsen Volhøj/(Inge Tetens og Anne Dahl Lassen), DTU Fødevareinstituttet</i>
15.15–15.45	Kaffepause
"Frie foredrag"	
<i>Chair: Mette Kristensen og Morten Georg Jensen</i>	
15.45-16.05	Kalorier på Menuavlen; et forbrugerredskab mod uønsket kalorieoverforbrug og et supplement til Nøglehullet. <i>Cathrine Borum Hyldig, BA Global Health & Nutrition, Metropol</i>
16.05-16.25	Go/No-Go Effekten af sund frokost og sunde snack i arbejdstiden på plejepersonaler og lægers reaktionstid og velbefindende. En randomiseret kontrolleret arbejdspladsintervention. <i>Anne Marie Beck, Senioforsker, EFFECT Herlev Univsitets Hospital</i>
16.25-16.35	Pause

Program | Torsdag den 18. april 2013 fortsat**"Tarmfloraens betydning for vores sundhed"**

Chair: Mette Kristensen og Morten Georg Jensen

- 16.35–17.15 **Den mikrobielle verden indeni os** – Tarmens bakterier og deres betydning for vores sundhed
Tine Rask Licht, Professor MSO, DTU Fødevareinstituttet, Afdeling for Fødevaremikrobiologi
- 17.15–17.45 **Kan Ny Nordisk Hverdagsmad ændre vores tarmmikrobiota?** – resultater fra SHOPUS interventionen
Henrik Munch Roager, PhD studerende, DTU Fødevareinstituttet, Afdeling for Fødevaremikrobiologi
- 17.45–18.15 **Sammenhæng mellem diabetes og tarmflora** - Muligheder for forebyggelse og behandling?
Dennis Sandris Nielsen, Lektor, KU Institut for Fødevarevidenskab, Fødevaremikrobiologi
- 19:00–20:30 **3-retters middag**
- 20:30 **Aftenunderholdning**
Steen Nepper Larsen, Lektor, Aarhus Universitet

Program Fredag den 19. april 2013	
08:00–09:00	Morgenmadsbuffet i restauranten
"Frie foredrag"	
<i>Chair: Rasmus Friis og Kamille Almer</i>	
09:00–09:20	Subjektiv appetitvurdering og fødeindtag efter indtag af lav-fedt frankfurtere tilsat rug- og hvedeklid <i>Stine Vuholm, Msc. Human Nutrition Department of Nutrition, Exercise and Sports</i>
09:20–09:40	Selvrapporteret fuldkornsindtag, plasma alkylresorcinol koncentration og kombinationen af disse i relation til incidensen af tyk- og endetarmskræft <i>Markus Dines Knudsen, Cand. Scient Human Ernæring, Center for Kræftforskning, Kræftens Bekæmpelse</i>
09:40–10:00	Effekt af mejerikalcium fra ost og mælk på blodlipider <i>Karina V. Sørensen, Cand. Scient Human Ernæring, NEXS</i>
10:00–10:30	Kaffepause
"Underernæring i udviklingslande"	
<i>Chair: Aileen Robertson og Susanne Bügel</i>	
10.30–10.45	Ernæringsproblemer i ulande: nye boller på suppen? <i>Henrik Friis, PhD, professor, SCIENCE</i>
10.45–11.10	Giver nødhjælpssmad refeeding syndrom? –studie i grisemodel for underernærede børn <i>Anne-Louise Hother, Ph.d.-studerende, SCIENCE</i>
11.10–11.35	Ernæringstilskud til HIV patienter: ARTFood-studiet i Etiopien <i>Mette Frahm Olsen, Ph.d.-studerende, SCIENCE</i>
11.35–12.00	Optimeret overgangskost ved brug af lokale fødevarer: Winfood studiet i Cambodia <i>Henrik Friis, PhD, professor, SCIENCE</i>
12.00–12.10	Afslutning og diplomoverrækkelse
12.10–13.00	Sandwichbuffet "to go"