

Det årlige videnskabelige temamøde i Selskabet for Ernæringsforskning

*Torsdag den 17. maj 2018
Carlsberg Akademi, Valby*

Main theme: Future nutritional challenges for improving public health

*Selskabet for Ernæringsforskning (SfE) arrangerer endnu engang det årlige videnskabelige temamøde. Deltagerne mødes under hyggelige former til videnskabelige foredrag, der afspejler den nyeste viden og et udvalg af ernæringsrelevante diskussionsemner.
Nogle af sessionerne vil foregå på engelsk.*



Program

09.30-10:00 **Registrering**
kaffe/te, croissant og frugt i "Vinterhaven"

10:00-10:15 **Velkomst**
SfEs formand Professor Susanne Bügel

Session 1: Sundhedskampagner (på dansk)

Chairs: Natasha Selberg and Susanne Wolff

10:15-10:45 **Virker sundhedskampagner? Er der behov for at tænke nyt?**
Rikke Iben Neess, Fuldkornspartnerskabet
Trine Enevold Grønlund, Fødevarestyrelsen
Ida Enghave, Just Human

10:45-11:15 **Paneldebat**

11:15-11:30 **Pause**

Session 2: Health and eating behavior (in Danish/English)

Chairs: Morten Georg Jensen and Armando Perez-Cueto

11:30-11:50 **Smag for livet: Vores oplevelse af mad på tre niveauer og påvirkningen på fødevalg**
Michael Bom Frøst, University of Copenhagen, Department of Food Science

11:50-12:10 **Eatwell Evaluation of Healthy Eating Interventions**
Armando Perez-Cueto, University of Copenhagen, Department of Food Science

12:10-12:30 **Changing childrens' eating behavior – a review of experimental research**
Anne Marie Olsen, University of Copenhagen, Dept. of Food Science

12:30-13:30 **Lunch in "Vinterhaven" followed by coffee/tea**

Session 3: Free presentations and prize session (in Danish/English)

Chairs: Rikke Andersen and Susanne Wolff

13:30-13:40	Modtager af SfE Rejselegat Michelle Steenvoorden
13:40-13:50	Investigating barriers and facilitators towards adopting a more plant-based diet – a quantitative survey of Danish consumers Malou Reipurht, Københavns Universitet
13:50-14:00	Smag på skolemad Anette Kamuk, Professionshøjskolen Absalon
14:00-14:10	Pre- and post-diagnostic whole grain intake and breast cancer prognosis among postmenopausal women – The Danish Diet, Cancer and Health cohort Julie Andersen, Center for Kræftforskning, Kræftens Bekæmpelse
14:10-14:20	Afprøvning af 2-retters kulinarisk optimeret menu Signe L. Okkels, Herlev og Gentofte Hospital
14:20-14:30	Modtager af Juice Matters Travel Grant Kasper Nowak
14:30-14:40	Best abstract winner and Juice Matters Travel Grant
14:40-15:10	Break and networking Coffee/tea, nuts and fruit in "Vinterhaven"

Session 4: Personalized Nutrition (In English)

Chairs: Morten Georg Jensen and Susanne Bügel

15:10-15:35	Blood glucose type and weight loss <i>Mads Fiil Hjorth, University of Copenhagen, NEXS</i>
15:35-16:00	Individual microbiome and obesity <i>Lars Christensen, University of Copenhagen, NEXS</i>
16:00-16:15	Bio-break

Session 5: Future Challenges in Food and Nutritional Research (In English)

Chairs: Armando Perez-Cueto and Aileen Robertson

16:15-16:40	Nutrition perspectives <i>Susanne Bügel, University of Copenhagen, NEXS</i>
16:40-17:05	Food Economics perspectives <i>Jørgen Dejmård Jensen, University of Copenhagen, IFRO</i>
17:05-17:30	Food sector perspectives (people and product link) <i>Klaus Grünert, Aarhus University, Department of Management MAPP - Research on Value Creation in the Food Sector</i>
17.30-18:00	The future challenges in food and nutrition research <i>Wender Bredie, University of Copenhagen, Department of Food Science</i>
18:00-19:00	Networking in “Vinterhaven” <i>Beer and snacks</i>

Praktiske informationer

Konferencested

Carlsberg Akademi, Bryggerhesten 3, 1799 København V (se kort næste side)

Pris

Pris for deltagelse i temamødet:

- Medlemmer: 550 kr. (900 kr. for ikke-medlemmer)
- Studerende: 200 kr. (MSc and BSc). Gratis deltagelse, hvis abstract indsendes.

Tilmelding og betaling

Tilmelding er bindende og skal ske online på hjemmesiden www.sfe.dk under "Møder og tilmelding" **senest 4. maj 2018**.

Ved tilmelding bedes du indikere, om du vil betale via bankoverførsel, dankort/kreditkort eller om du ønsker en elektronisk faktura (offentlige institutioner). Du vil inden for 1-2 hverdage modtage en bekræftelse med yderligere information om betaling. Hvis du ikke har modtaget en bekræftelse inden for 2 hverdage, bedes du kontakte Cecilie Kyrø (cecilie@cancer.dk), som du også kan kontakte, hvis du har spørgsmål mht. tilmelding og betaling i øvrigt.

Der er begrænset antal pladser. i tilfælde af flere tilmeldinger end pladser, vil pladser blive besat i den rækkefølge, tilmeldinger kommer ind.

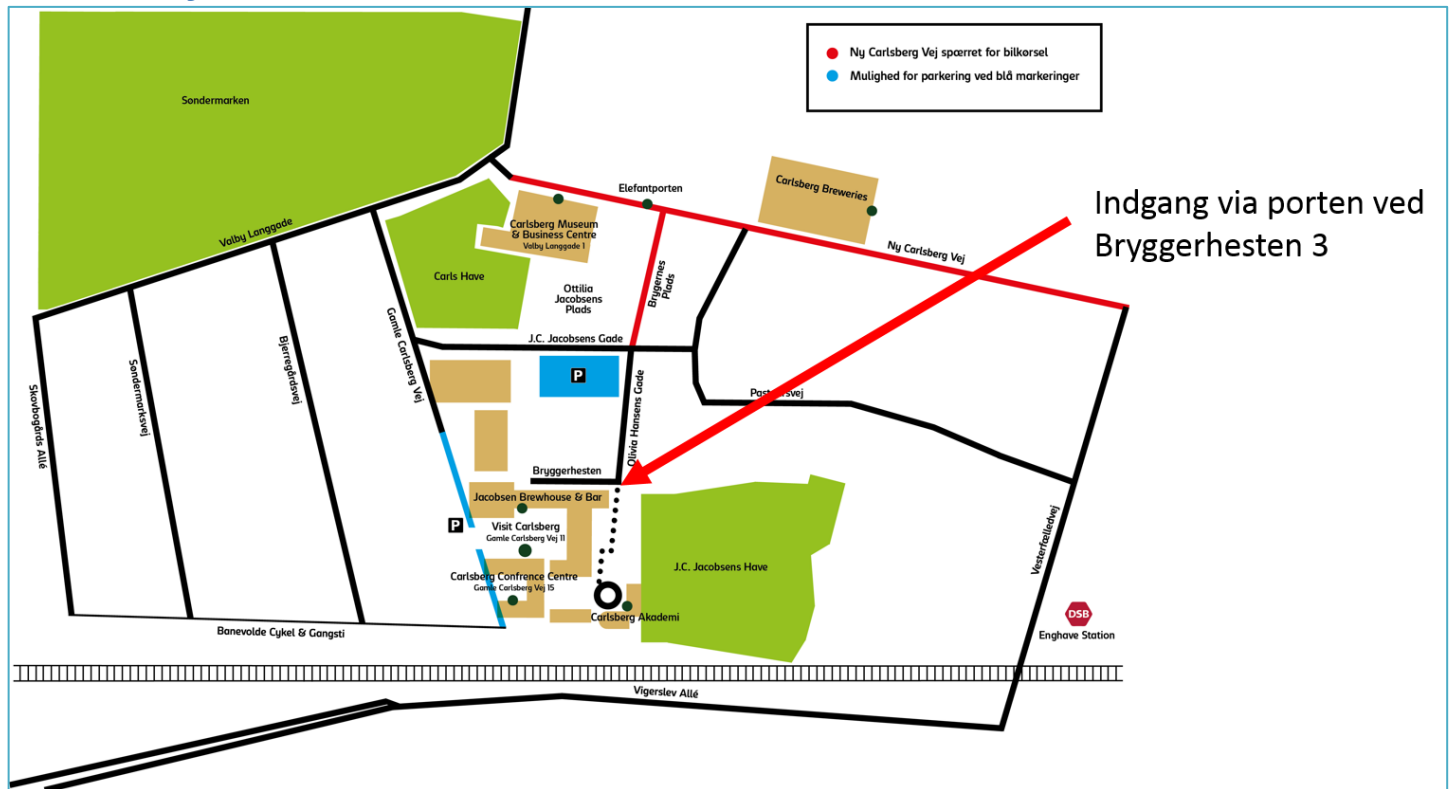
Abstracts – frie foredrag eller elektroniske posters

Abstracts (250 ord) på dansk eller engelsk med angivelse af forfattere samt tilhørsforhold sendes til sfe@sfe.dk **senest 4. maj 2018**. **Bachelor- og kandidatstuderende, som indsender abstracts kan gratis deltage i årsmødet.** Udvalgelse af abstracts til frie foredrag eller elektronisk poster præsentation sker af et bedømmelsesudvalg nedsat af SfEs bestyrelse.

Pris for bedste abstract

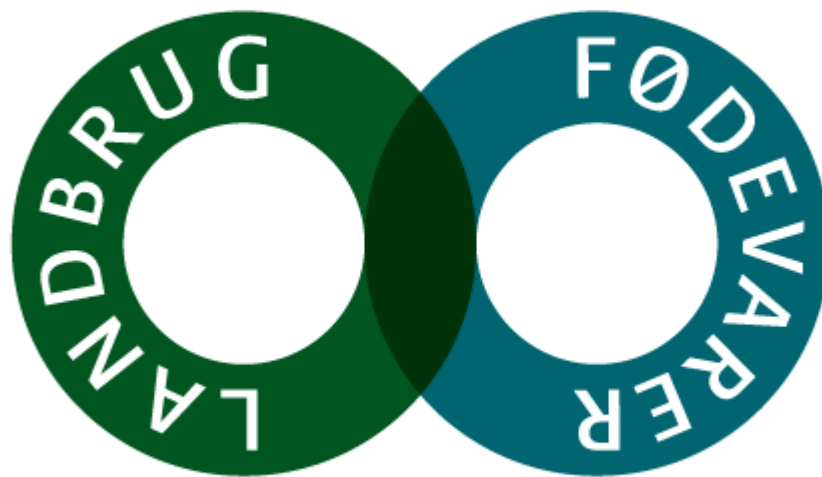
Der uddeles en pris for bedste abstract på 2500 kr. Prisen overrækkes på temamødet. Prisen kan kun tildeles personer, som er til stede under temamødet og som er medlem af SfE.

Konferencested



Ved ankomst, ring på ved porten (Bryggerhesten 3), og du vil blive lukket ind.

Tak til vores sponsor!



Abstract title: Investigating barriers and facilitators towards adopting a more plant-based diet – a quantitative survey of Danish consumers.

Contributors: Malou F. S. Reipurth, Lasse Hørby, Charlotte G. Gregersen, Astrid Bonke, Federico J.A. Pérez-Cueto. University of Copenhagen, Food Design and Consumer Behaviour Section, Rolighedsvej 26, 1958 Frederiksberg C, Denmark.

Date: 26 February 2018.

Abstract

Replacement of animal-based products with plant-based products promotes environmental sustainability and reduces the risk of cardiovascular diseases and type 2 diabetes. Consumers are aware of recommendations towards healthier and more sustainable food consumption, but often they do not follow them. The aim of this study was to examine barriers and facilitators towards adopting a more plant-based diet among Danish consumers. Data was collected through an online survey during October 2017. The topics in the questionnaire was based on recent findings from published literature on the subject. A total of 462 consumers were segmented based on their frequency intake of animal-based products. Segments were characterized by their attitudes towards plant-based diets using a logistic regression. Four segments were identified: Low All (n= 220), High All (n= 70), High Meat (n= 48) and High Dairy (n= 124). Negative attitudes about protein content, satiety effect, taste, environmental and health effects were identified as barriers towards adopting a more plant-based diet, for segments with a high intake of either meat or all animal products. The segment with a low intake of animal products held positive attitudes towards the ease of cooking, taste, protein content, satiety effect, and availability of plant-based food, indicating that these attitudes serve as facilitators towards adopting a more plant-based diet. The results can be used to inform industry and targeted health campaigns towards promoting plant-based diets in Denmark and similar countries.

Abstract til elektronisk poster:

SMAG PÅ SKOLEMAD



SMAG for LIVET

Fokus på smag, pædagogik og elevinvolvering er vejen til succesfulde skolemålsordninger

Af lektor Charlotte Mithril & lektor Anette Kamuk, Professionshøjskolen Absalon

En sund kost er vigtig for at sikre optimal vækst, udvikling og sundhed hos børn og unge. Der er derfor stor fokus på strategier, der kan fremme sundere kostvaner hos børn og unge, og her er skolekosten blevet et centralt omdrejningspunkt. **Men hvad skal der til for, at eleverne spiser (og elsker) den sunde skolemad?** Her spiller *smagen* en vigtig rolle.

Hovedformålet har været at belyse praksis knyttet til arbejdet med smag i skolemålsordninger. Målet er at bidrage til, hvordan denne praksis kan understøttes og udvikles, således at **smag som ressource og motivationsfaktor** kan blive en drivkraft for køkkenprofessionelle og inddrages tværfagligt i arbejdet med skolemålsordninger.

Via kvalitative undersøgelser samt litterære studier af udvalgte skolemålsordninger, har vi undersøgt, hvordan køkkenprofessionelle i praksis arbejder med smag, samt hvilke muligheder og barrierer de oplever ift. at servere sund og velsmagende skolemad.

Vi fandt, at hvis skolemålsordninger skal tilbyde **velsmagende og sunde måltider** skal det samtidig være et velfungerende **aktiv for skolerne**, hvor **eleverne inddrages** og bruger deres smag bevidst.

Det anbefales at:

- 1) skolens ledelse **samtænker** skolemålsordninger og pædagogiske aktiviteter for at involvere eleverne og motivere til større madmod
- 2) inspirere og støtte **køkkenprofessionelle** via kompetenceløft ift. sundhed og smag
- 3) involvere kommune, ledelse, personale, elever og øvrige aktører, så der skabes mere **dialog** om skolekosten

Ved at benytte **smag som ressource** hos eleverne og inddrage eleverne i skolekosten, kan man synliggøre sundhedsmæssige og pædagogiske potentialer således, at skolekosten kan bidrage til **større sundhed og madmod** blandt børn og unge.

Kilde: Kamuk, A., Hoffmeyer, A. & Mithril, C. (2018). Smag på skolemad. SMAG #08. Smag for Livet. ISBN: 978-87-93551-05-3

Title: Pre-and post-diagnostic whole grain intake and breast cancer prognosis among postmenopausal women – The Danish Diet, Cancer and Health cohort

Julie Andersen^{1,2}, Cecilie Kyrø¹, Lars Dragsted², Anja Olsen¹.

¹Danish Cancer Society Research Center

²University of Copenhagen, Department of Nutrition, Exercise and Sports

Background & aim: High intakes of fiber rich foods has been suggested associated with a better breast cancer prognosis, though the current research is limited and of low quality. Whole grain products is the main contributor to the intake of dietary fibers in the Danish population. This study investigates the association between pre- and post-diagnostic whole grain intake and breast cancer prognosis.

Methods: Women from the *Diet, Cancer and Health (DCH)* cohort who were diagnosed with breast cancer between baseline (1993-1997) and December 2013 were included and followed post-diagnostic for a median of 7 years. During follow-up 460 women died, of whom 301 died from their breast cancer and 309 experienced breast cancer recurrence. Dietary assessment by food frequency questionnaires was obtained three times: at baseline (1966 women), first follow-up (1999-2002; 1581 women) and at a second follow-up (2010-2011; 844 women). Cox proportional hazard models were used to analyze survival.

Results: Overall, no association was observed between pre- and post-diagnostic intake of total whole grain product and breast cancer prognosis. In sub-analysis, higher pre-diagnostic intake of oatmeal/müsli was borderline significantly associated with lower all-cause mortality and higher post-diagnostic intake of rye bread was significantly associated with higher breast cancer recurrence and tended to be associated with a higher breast cancer specific mortality.

Conclusion: Overall, no clear association was observed between pre- and post-diagnostic whole grain intake and breast cancer prognosis.

Abstract til frie foredrag til Det årlige videnskabelige temamøde i Selskabet for Ernæringsforskning
17.05.2018

Titel på projekt: Afprøvning af 2-retters kulinarisk optimeret menu

Navn på forfattere og tilhørsforhold: ph.d.-studerende Signe Loftager Okkels. Enhed for diætetik og klinisk ernæringsforskning. Herlev & Gentofte Hospital.

Docent Anne Marie Beck. Enhed for diætetik og klinisk ernæringsforskning. Herlev & Gentofte Hospital og Det Sundhedsfaglige Fakultet Institut for Sygepleje og Ernæring, Københavns Professionshøjskole. Professor MSO, Susanne Gjedsted Bügel. Afsnit for klinisk og forebyggende ernæring, Institut for Idræt og ernæring. Københavns Universitet.

Lektor Annemarie Olsen. Afsnit for sensorik og forbrugervidenskab, Institut for fødevarevidenskab. Københavns Universitet.

Baggrund: Mange plejehjemsbeboere er underernærede, på trods af gode kommunale madserviceordninger. Ofte spiser beboerne ikke deres måltider i tilstrækkeligt omfang, hvilket øger risikoen for nedsat livskvalitet. En mulig løsning kan være at forbedre sensoriske aspekter af maden.

Formål: At teste om en 2-retters kulinarisk optimeret menu bestående af et hovedmåltid og en bilet kunne påvirke plejehjemsbeboeres helbredsrelaterede livskvalitet.

Materialer og metoder: Blok-randomiseret studie med beboere på et plejehjem i Hillerød. Over en periode på 12 uger modtog interventionsgruppen en 2-retters menu med kulinarisk optimerede retter, mens kontrolgruppen modtog de samme ikke-optimerede retter.

Helbredsrelateret livskvalitet blev målt ved EuroQol 5-Dimensions 3-Levels (EQ5D3L), madrelateret livskvalitet målt via Satisfaction With Food-related Life (SWFL), kognition via Mini Mental State Examination (MMSE), ernæringsstatus via kropsvægt, BMI og ernæringsvurderingsskema (EVS), funktionsstatus blev målt via håndgribestyrke (HGS) og 30-sek rejse-sætte sig test. Målingerne blev foretaget ved baseline og forsøgets afslutning.

Resultater: Fra baseline til forsøgets afslutning sås en signifikant lavere helbredsrelateret livskvalitet hos interventionsgruppen (n=20) (0.66 ± 0.24 til 0.45 ± 0.47 gennemsnit $\pm$ SD) ift. kontrolgruppen (n=32) (0.72 ± 0.24 ; 0.70 ± 0.24) (p-værdi 0.026). Der sås ingen forskel på andre parametre.

Konklusion: Nedgangen i helbredsrelateret livskvalitet EQ5D3L kan evt. skyldes at de optimerede retter virkede for fremmedartede, og derfor gav nedsat spiselyst. På grund af det lave deltagerantal bør resultaterne bekræftes i en større undersøgelse.

Anerkendelser: Studiet er en del af ELDORADO projektet 'Forebyggelse af underernæring og fremme af trivsel hos ældre i eget hjem ved optimering af madservice'. ELDORADO er støttet med bevilling (4105-00009B) fra Innovationsfonden.