



Wädenswiler Lebensmitteltagung

**Süsse – Braucht es
dafür Zucker?**

Westlink.Forum, Zürich-Altstetten

**21.11.
2019**

Post-Conference Workshop

**Nachgesüsst – Wahrnehmung,
Rezepturanpassung,
Deklaration**

foodwardLAB, Zürich-Altstetten

**22.11.
2019**

Hintergrund/Ziele

Das Thema Zucker polarisiert. Ist Zucker tatsächlich einer der wichtigsten Energiespender der menschlichen Ernährung oder doch eher eine Volksdroge, welche unser Belohnungssystem anspricht und uns abhängig macht? Wie lange erlauben wir uns den Konsum von Zucker noch und was passiert eigentlich mit dem Zucker in unserem Körper? Im Rahmen der Lebensmittel-Verarbeitung ist Zucker ein wichtiger Rohstoff, manchmal auch Füllstoff. Wie können wir ihn ersetzen, ohne auf die Süsse-Wahrnehmung und den zugehörigen Genuss verzichten zu müssen?

Tagung ...

An der Wädenswiler Lebensmitteltagung 2019 beleuchten namhafte nationale und internationale Expertinnen und Experten das kontrovers diskutierte Thema Zucker und Zuckerreduktion von verschiedenen Seiten und zeigen Möglichkeiten – aber auch Grenzen – auf, Zucker in Lebensmitteln ohne Genussverlust zu reduzieren oder zu ersetzen. Im Rahmen der abschliessenden Podiumsdiskussion haben die Teilnehmenden der Tagung die Möglichkeit mit den Expertinnen und Experten ins Gespräch zu kommen.

Workshop ...

Ohne praktische Umsetzung bleibt der Wunsch nach Zuckerreduktion in unserer Ernährung ein Lippenbekenntnis. Aber wie machen wir das? Welche Möglichkeiten gibt es? Wie nehme ich Süsse wahr, wenn Sie nicht von Zucker ausgelöst wird? Viele Fragen und praktische Lösungen finden in unserem Workshop zueinander.

Get-together

Im Anschluss an das Tagungsprogramm treffen sich die Absolventinnen und Absolventen der Studiengänge «Bachelor Lebensmitteltechnologie» und «Master of Life Sciences, Vertiefung Food and Beverage Innovation» zu ihrem traditionellen «Get-together», welches dieses Jahr vom Alumni-Verein der ZHAW koordiniert wird.

21. November 2019 – Vormittag

ab 08.30	Registrierung und Kaffee
09.00 – 09.25	Begrüssung Michael Kleinert, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW Moderation Thomas Bratschi, Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, IUNR, ZHAW
09.25 – 09.45	Süßes Gift in weisser Weste? David Fäh, Ernährung und Diätetik, Departement Gesundheit, Berner Fachhochschule
09.45 – 10.05	Die süsse Gier - Zucker aus sozial-kultureller Perspektive Christine Brombach, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW
10.05 – 10.25	Freiwillige Zuckerreduktion - gutes Marketing oder ein wirkungsvoller Ansatz? Michael Beer, BLV
10.25 – 10.35	Degustation FlavorWIKI Christian Sobolta, FlavorWIKI
10.35 – 11.05	Pause (parallel Degustation)
11.05 – 11.10	Degustation, erste Tendaussage Christian Sobolta, FlavorWIKI
11.10 – 11.40	Reduce sugar not taste - Unterschiedliche Ansätze und Trends in der Zuckerreduktion Tobias Wallimann, Givaudan
11.40 – 12.10	Zucker und Zuckerersatz - Auswirkungen auf den Stoffwechsel Bettina Wölnerhanssen und Anne Christin Meyer-Gerspach, St. Clara Research Ltd. am St. Claraspital, Basel
12.10 – 12.30	Healthy people on a healthy planet - Sugar reduction through side stream valorization Carsten Petry, Legria
12.30 – 12.50	Filling the sugar gap... Annette Schey, Tate & Lyle
12.50 – 14.00	Stehlunch im foodwardLAB

21. November 2019 – Nachmittag

14.00 – 14.20	Nutri-Score: Orientierungshilfe für Konsumenten Philippe Aeschlimann, Danone Schweiz
14.20 – 14.40	Ist weniger mehr? Gunther Weiss, Alnatura
14.40 – 15.00	Zucker in der der Gastro Küche und Patisserie – Wann hört der Spass auf! René Widmer, PROREST AG
15.00 – 15.30	Pause (parallel Degustation)
15.30 – 15.40	Degustation, erste Auswertung Christian Sobolta, FlavorWIKI
15.40 – 16.30	Podiumsdiskussion Michael Beer, BLV Beatrice Baumer, Eidgen. Ernährungskommission Catherine Metthez, Schweizer Zucker Philippe Aeschlimann, Danone Schweiz Gunther Weiss, Alnatura David Fäh, Berner Fachhochschule René Widmer, PROREST AG Moderation: Denise Joder Schmutz, Radio SRF
16.30	Resümee/Schlusswort Tilo Hühn, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW

Ab 17.30 Uhr

Get-together der Absolventinnen und Absolventen der Studiengänge Bachelor in Lebensmitteltechnologie und Master in Life Sciences, Vertiefung Food and Beverage Innovation, im fodwardLAB, Altstetten.

22. November 2019 – Vormittag

ab 08.00

Begrüssung

Thomas Bratschi, Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen, IUNR, ZHAW

08.15 – 08.30

Start in den Tag - kurze Einführung

Annette Bongartz, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW

08.30 – 09.00

«Die korrekte Kennzeichnung» Boost oder Killer für's Marketing?

Regula Felix, pharma services oehler gmbh

09.00 – 10.15

10.45 – 12.00

«Different Shades of Sweetness» Erleben Sie die unterschiedlichen Geschmacksprofile von Zucker und Zuckeraustauschstoffen

Irene Chetschik und Natalia Anrassian,
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation,
ILGI, ZHAW

10.15 – 10.45

Pause

09.00 – 10.15

10.45 – 12.00

«Getränke-Houdini – entfesselter Geschmack» Interaktionen und Wahrnehmungstäuschungen in flüssigen Produkten

Martin Häfele und Thomas Flüeler,
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation,
ILGI, ZHAW

12.00 – 13.15

Stehlunch im foodwardLAB

22. November 2019 – Nachmittag

13.15 – 14.30	«Psst, schmeckt's noch?»
15.00 – 16.15	Ist eine stille Zuckerreduktion in Joghurt und Frühstückscerealien ohne Verlust an Süßwahrnehmung und Akzeptanz möglich? Barbara Guggenbühl, Agroscope Marie-Louise Cezanne und Annette Bongartz, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW
14.30 – 15.00	Pause
13.15 – 14.30	«Sweet like Chocolate»
15.00 – 16.15	Einsatzmöglichkeiten von Zuckeraustauschstoffen in der Formulierung von Schokoladeprodukten Karin Chatelain und Ansgar Schlüter, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW
16.15 – 16.45	Wrap-up und Abschluss Tilo Hühn, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW

Infos, Anmeldung, Kosten

Organisation

Die Wädenswiler Lebensmitteltagung sowie der Post-Conference Workshop werden organisiert vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Dept. Life Sciences und Facility Management, Wädenswil, der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW).

Koordination

Annette Bongartz, Leitung Forschungsgruppe
Lebensmittel-Sensorik, ILGI, ZHAW

Sekretariat

Claudia Ruoss, ZHAW, Grüental, Postfach, CH-8820 Wädenswil,
Telefon +41 (0)58 934 59 84
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

Kosten

Inkl. Tagungsunterlagen, elektronischem Zugang zu Präsentationen,
Pausenverpflegung, Mittagessen

Tagung 21.11.2019

Normalpreis:	CHF 380.00
Alumni ZHAW-LS und Netzwerk Wädenswil:	CHF 340.00

Get-together 21.11.2019

Normalpreis:	CHF 40.00
Alumni ZHAW-LS und Netzwerk Wädenswil:	CHF 30.00

Workshop 22.11.2019

Normalpreis:	CHF 650.00
--------------	------------

Anmeldung bis 10. November 2019 online unter:

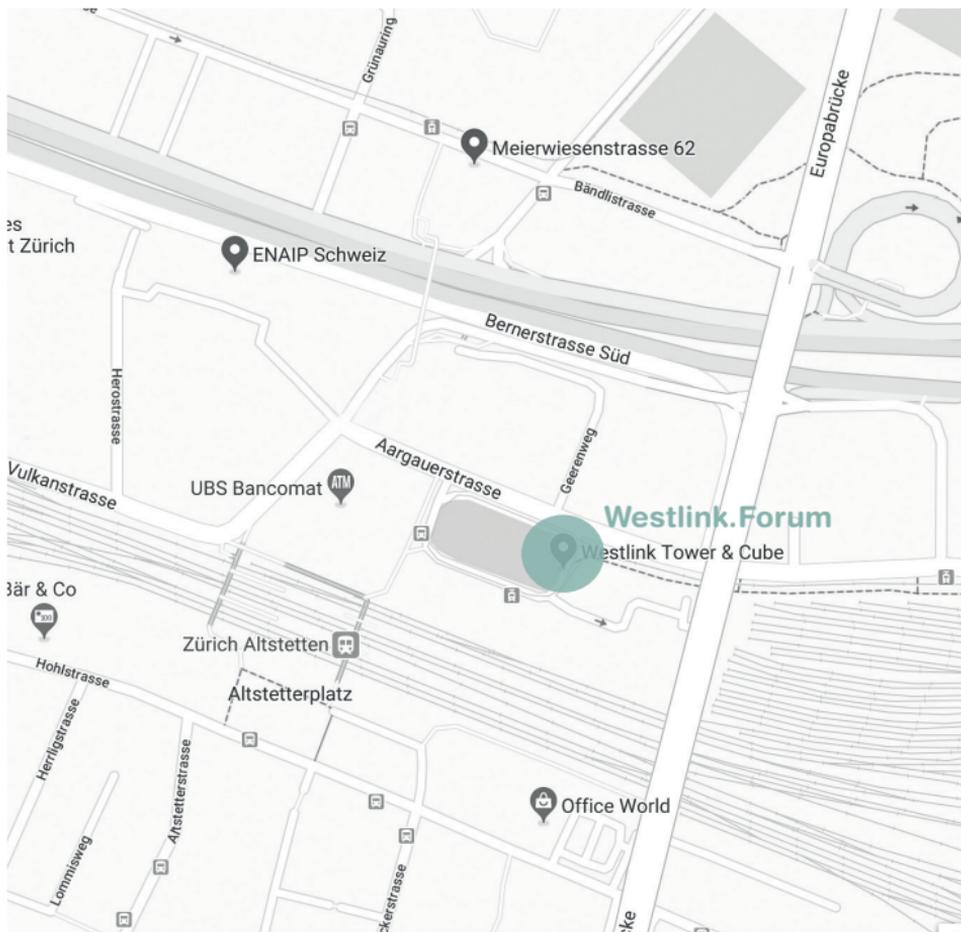
www.zhaw.ch/ilgi/lebensmitteltagung

Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss werden 50% der Tagungskosten verrechnet. Bei Nichterscheinen werden die gesamten Tagungsgebühren in Rechnung gestellt.

Einfache Anmeldung
über den QR-Code!



Anreise - Lebensmitteltagung



Wädenswiler Lebensmitteltagung

21. November 2019, ab 08.30 Uhr

Adresse

Westlink.Forum

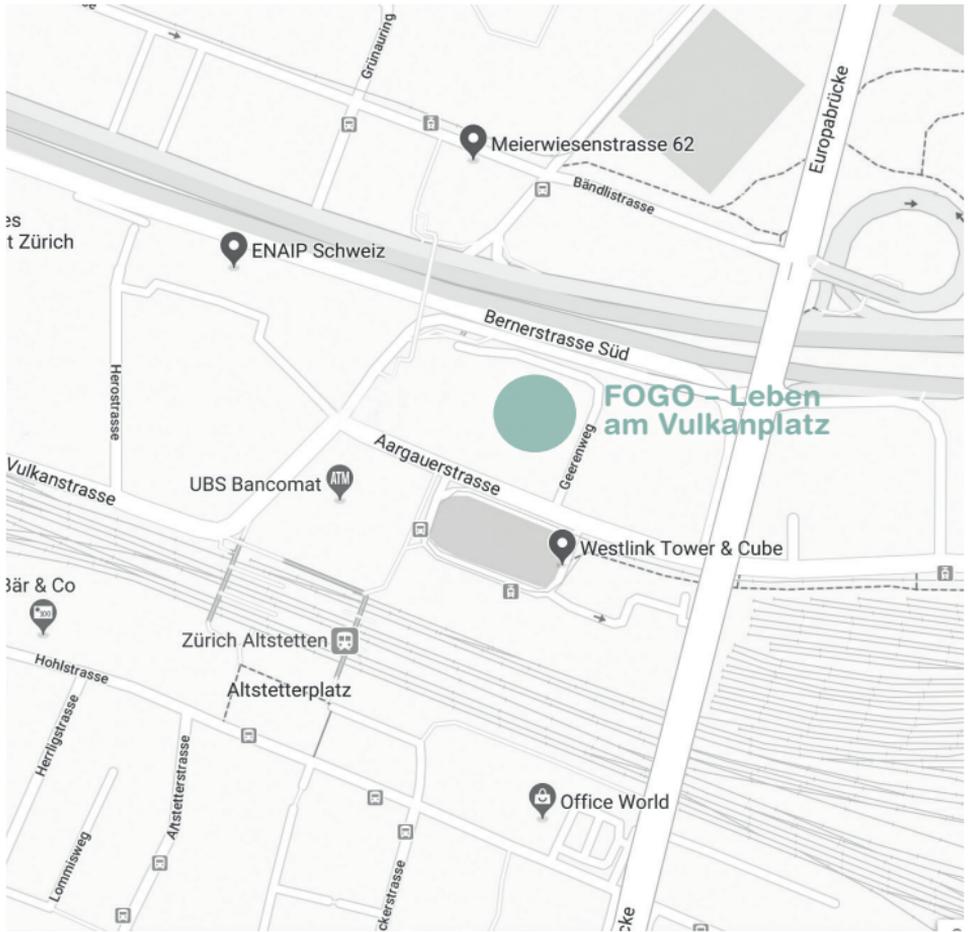
Vulkanplatz 8

8048 Zürich-Altstetten

Anreise:

Ab ZH Hauptbahnhof (HB) erreichen Sie das Westlinkforum in 5 Minuten mit den S-Bahnen S3 / S5 / S12 / S14 / S19. Folgen Sie im Bahnhof Altstetten der Signalisation Tram 4 (blau) durch die Hauptunterführung. Nach der Tramhaltestelle der Linie 4 geradeaus finden Sie den Eingang zum Konferenzraum. Besuchern mit dem Auto empfehlen wir das nahegelegene Parkhaus an der Luggwegstrasse 65.

Anreise - Post-Conference Workshop



Post-Conference Workshop

22. November 2019, ab 08.00 Uhr

Adresse

foodwardLAB auf dem FOGO Areal
Geerenweg 23a
8048 Zürich-Altstetten

Anreise:

Ab ZH Hauptbahnhof (HB) erreichen Sie das foodwardLab auf dem Fogo-Areal in 5 Minuten mit den S-Bahnen S3 / S5 / S12 / S14 / S19. Folgen Sie im Bahnhof Altstetten der Signalisation Tram 4 (blau) durch die Hauptunterführung. Überqueren Sie den Vulkanplatz und die angrenzende Aargauerstrasse. Von dort an folgen Sie der Extra-Signalisation des Workshops. Besuchern mit dem Auto empfehlen wir das nahegelegene Parkhaus an der Luggwegstrasse 65.

