

## NuFacts

Zukunft: Ernährung - Fakten von Mythen trennen!

<b>Programm / Ausschreibung</b>	FoKo, Qualifizierungsseminare, Qualifizierungsseminare 5. AS	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	01.07.2018	<b>Projektende</b>	31.12.2018
<b>Zeitraum</b>	2018 - 2018	<b>Projektlaufzeit</b>	6 Monate
<b>Keywords</b>	Food Trends, Sensorik, Lebensmittelrecht, Ernährungskompetenz		

### Projektbeschreibung

Viele kleine und mittlere österreichische, vor allem im ländlichen Raum angesiedelte Lebensmittelbetriebe sind sehr innovativ und produzieren hervorragende Produkte aus saisonalen und regionalen Rohstoffen. Gleichzeitig sind auch sie Food-Trends und Ernährungsströmungen, die in der Gesellschaft und in Social Media aufpoppen ausgesetzt. Oft basieren Produktinnovationen und Kennzeichnungen auf Mythen und populärwissenschaftlichen Annahmen und entbehren wissenschaftlicher Fakten. Durch die eingeschränkten personellen Ressourcen haben es diese KMU extrem schwer, sich mit wissenschaftlichem Basiswissen in Ernährungswissenschaft, Sensorik und Lebensmittelrecht vertraut zu machen und dies up-to-date zu halten. Dies ist ein Grund warum Ernährungsmythen verfestigt und Lebensmittel z.T. falsch formuliert und gekennzeichnet werden. Das 5-tägige Qualifizierungsseminar „Zukunft: Ernährung – Fakten von Mythen trennen!“ soll durch Wissenstransfer die Produktsicherheit von Lebensmitteln erhöhen und durch Sensorikworkshops das Geschmackserlebnis erweitern. Dies stärkt die Wettbewerbsfähigkeit und Innovationskraft der teilnehmenden, teils in sehr konjunkturschwachen Gebieten angesiedelten Unternehmen. Die angesprochenen Lebensmittelproduzenten sind großteils FTEI-Einsteiger und erwarten sich maßgeschneiderte Qualifizierung der MitarbeiterInnen zur Stärkung der Innovationskraft in den KMU. Ein wesentlicher Schwerpunkt liegt auf der Weitergabe von ernährungswissenschaftlichen Fakten und der Aufklärung hinsichtlich diverser Ernährungsmythen. Der Schulungsplan wurde auf die teilnehmenden Unternehmen und Branchen zugeschnitten und stellt die biologischen Eigenschaften sowie Wirkungen der Lebensmittelinhaltsstoffe auf molekulare, zelluläre, biochemische und physiologische Prozesse im Kontext von Gesundheit und Prävention von ernährungsassoziierten Erkrankungen in den Vordergrund. Theoretische und praktische Einheiten sollen TeilnehmerInnen ein Gefühl für die Wertigkeit eines Inhaltsstoffs geben und somit die Entwicklung gesundheitsförderlicher Produkte erleichtern. Insgesamt sollen die Firmenpartner dadurch zur selbständigen Durchführung entsprechender Forschungs- und Entwicklungstätigkeiten befähigt werden. Schulungen im Themenfeld der Bewertung der Lebensmittelinhaltsstoffe werden an der Universität Wien am Department für Ernährungswissenschaften abgehalten. Als Drittleister im Bereich Lebensmittelrecht konnte Dr. Andreas Natterer gewonnen werden. Die Sensorikworkshops und Produktbeschreibungen übernimmt DDI Elisabeth Buchinger. Das interdisziplinäre Schulungsteam besteht aus neun lehrerfahrenen, stark vernetzten, industrieprojekterfahrenen und praxisnah forschenden ErnährungswissenschaftlerInnen und SensorikerInnen. Die Kernkompetenzen der WissenschaftlerInnen schließen die Wissenslücken der Projektpartner in den lebensmittelproduzierenden Unternehmen. In vor- und

nachgelagerten Workshops werden darüber hinaus aktuelle Entwicklungen und Forschungsthemen diskutiert

### **Projektkoordinator**

- Universität Wien

### **Projektpartner**

- Bäckerei Hager GmbH
- GMS GOURMET GmbH
- Rosenfellner Mühle & Naturkost GmbH
- "Sojarei" Vollwertkost- Gesellschaft m.b.H.
- Styx Naturcosmetic GmbH
- WALDLAND-Vermarktungsgesellschaft m.b.H.
- STÖGER GmbH