



Yliopistollinen ajankohtaisseminaari

Funktionaaliset elintarvikkeet – Tutkimustuloksista ruokapöytään

Aika Ti 25.11.2008 klo 9.15–16.15

Paikka Frami, auditorio 3, Kampusranta 9B, Seinäjoki

Kohderyhmä Elintarvikealan asiantuntijat; elintarvikeyritysten henkilökunta, alan opettajat ja opiskelijat, elintarvikehankkeissa työskentelevät ja muut teemasta kiinnostuneet, jotka haluavat päivittää tietämystään funktionaalisista elintarvikkeista.

Sisältö Seminaarin tavoitteena on tarjota uusinta ja ajankohtaisinta tietoa funktionaalisten elintarvikkeiden tutkimuksesta ja kehittämisestä sekä luoda näkemystä siitä, mihin suuntaan terveysvaikutteisten elintarvikkeiden parissa ollaan menossa.

Seminaarin alustuksissa käsitellään mm. funktionaalisten elintarvikkeiden määritelmää, kehittämistä ja kuluttajien odotuksia. Puheenvuoroissa tuodaan esiin mm. probioottien ja viljan ainesosien terveysvaikutuksia ja niiden parissa tehtävää tutkimusta sekä tulevaisuuden näkymiä. Marjojen terveysvaikutuksia käsitellään tehdyn tutkimuksen, tulevaisuuden tutkimushaasteiden ja kysynnän näkökulmasta. Tuotekehitysesimerkkeinä tutustutaan kliiniseen kokeeseen ja pilot-mittakaavan testaukseen. Tärkeää tietoa saadaan myös rasvojen terveysvaikutteisista innovaatioista, kuten stanoliesteritutkimuksista ja alfa-linoleenihapon hyödyistä. Lisäksi kuullaan kertaus ravitsemus- ja terveysväiteasetuksen vaatimuksista ja saadaan ajantasaista tietoa väitteiden ennakkohyväksynnän vaiheista.

Hinta Seminaarimaksu on 95 euroa / henkilö. Maksu sisältää aamu- ja iltapäiväkahvit sekä seminaarimateriaalin. Lounas on omakustanteinen.

Ilmoittautuminen

Pe 14.11.2008 mennessä irmeli.rintala@helsinki.fi, puh. 050 415 1147
Ilmoittautumisajan jälkeen tehdyistä peruutuksista veloitetaan toimistokuluina 25% seminaarin hinnasta. Mikäli ilmoittautumista ei peruta, eikä osallistuja saavu koulutukseen, veloitetaan koko seminaarimaksu.

Lisätietoja Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti, katja.perttu@helsinki.fi,
puh. 050 538 9670

Funktionaaliset elintarvikkeet – Tutkimustuloksista ruokapöytään

Ohjelma

- 9.15 Ilmoittautuminen ja tulokahvi
- 9.45 Seminaarin avaus
Varajohtaja, kehittämispäällikkö Pauli Valkosalo,
Helsingin yliopisto Ruralia-instituutti
- 10.00 Funktionaaliset elintarvikkeet meillä ja muualla
Professori Raija Tahvonen, MTT
- 10.40 Probioottien terveysvaikutukset ja tutkimus nyt
Tutkija Satu Vesterlund, Turun yliopisto / Functional Foods Forum
- 11.20 L o u n a s
- 12.20 Viljan terveysvaikutukset
Professori Hannu Salovaara, Helsingin yliopisto
- 13.00 Kliininen koe viljavalmisteesta
Tutkija Anne Peltola
- 13.20 Kasvipohjaisten ingredienttien tuotanto ja pilot-mittakaavan testaus
Toimitusjohtaja Jari Siivari, Norbiox Oy
- 13.40 K a h v i
- 14.00 Marjojen terveysvaikutukset
Erikoistutkija Iris Erlund, Kansanterveyslaitos
- 14.40 Suomalaiset innovaatiot kasvistanoliesteri ja camelinaöljy
Ravitsemusasiantuntija Marja Vakkuri, Raisio
- 15.20 Terveysväitteet – siirtyminen kohti ennakkohyväksymisjärjestelmää
Ylitarkastaja Sari Sippola, Evira
- 16.00 Loppukeskustelu
- 16.15 Seminaari päättyy