

2. Workshop Reduction2025

Neue Wege zur Salzreduktion durch die Networking-Methode

Reduction2025 ist ein Vernetzungs- und Transferprojekt im Zusammenhang mit der „Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten“ des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft.

Das Ziel von Reduction2025 liegt in der übergreifenden Vernetzung verschiedener Akteure sowie dem Wissens- und Ergebnistransfer für relevante Zielgruppen, um den Verbraucherinnen und Verbrauchern durch zukünftige Lösungen eine gesündere Auswahl verarbeiteter Lebensmittel zu ermöglichen – mit weniger Salz, Zucker und Fett. Zugleich soll den Menschen die Kaufentscheidung hin zu gesundheitsfördernden Produkten erleichtert werden.



Datum & Uhrzeit

24. November 2021
9:30 - 14:00 Uhr



Moderation

Gerdfried Steinkamp



Ort

Onlineplattform
WebEx

Bitte registrieren Sie sich online bis spätestens
22. November 2021 über unsere Internetseite:

www.evenion.de/events/2-workshop-reduction2025

Hier geht's zur Anmeldung



powered by
evenion
food science
meets innovation

Mittwoch, 24. November 2021

Programm (Stand 29.10.2021)

9:30 - 9:40 Reduction2025 – Salzreduktion in Fertigprodukten
Gerdfried Steinkamp / Evenion

In der Einführung erhalten Sie einen kurzen Überblick, welche Ziele die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten in der Reduktion von Salzspitzen gesetzt hat.

9:45 - 10:00 SysExchange

SysExchange ist ein innovatives Interaktionsformat, das exklusiv für Reduction2025 entwickelt wurde. Die Teilnehmer werden mit unterschiedlichen Moderationstechniken dazu motiviert und angeleitet die Vortragsthemen gemeinsam weiter zu diskutieren und so im direkten Austausch zu neuen Erkenntnissen zu gelangen.

10:00 - 10:45 Salzreduktion – Aktuelle Situation und Möglichkeiten der Lebensmittelindustrie
Johannes Dang / K+S Minerals and Agriculture GmbH

„Gute Produkte brauchen gute Zutaten“! Die K+S Minerals and Agriculture GmbH berichtet über den derzeitigen Einsatz von Salzen in der Lebensmittelindustrie und den Herausforderungen und Grenzen einer Salzreduktion in der Herstellung von Fertigprodukten.

10:45 - 11:00 Kaffeepause

11:00 - 11:45 Salzreduktion – Neue wissenschaftliche Ansätze/Salzgehalte in Backwaren und deren Reduktionspotenzial
Dr. Elisabeth Scieurba / Max Rubner-Institut

Strategien zur Salzreduktion in Fleischwaren
Dr. Dagmar Adeline Brüggemann / Max Rubner-Institut

Die Wissenschaft forscht an neuen Lebensmittelverarbeitungsverfahren und Salzersatzstoffen zur Reduktion der Salzkonzentrationen in Lebensmitteln, um den durchschnittlichen Salzkonsum eines Erwachsenen auf maximal 6 Gramm Salz pro Tag zu reduzieren.

11:45 - 12:30 Mittagspause

12:45 - 13:45 Salzreduktion – Networking-Methode

Im aktiven Veranstaltungsteil erhalten die Teilnehmer in Kleingruppen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch. Sie diskutieren über weitere Möglichkeiten zur Reduktion von Salz neben den vorgestellten Möglichkeiten aus den Vorträgen aus Wissenschaft und Industrie.

13:45 - 14:00 Zusammenfassung des Tages und Evaluation

Ende der Veranstaltung gegen 14:00 Uhr