

Seminarthemen – Vortragsreihe Sommersemester 2025
(Stand 27.01.2025)

Termin	Zeit	Raum	Thema	Vortragende(r)
20.05.2025	12.30 im Anschluss jeweils	VW.11.002	Haben wieder aufgewärmte stärkehaltige Lebensmittel einen geringen Brennwert? Welche Evidenz aus in vitro und in vivo Studien liegt hierfür vor? Für welche Lebensmittel/Gerichte könnte dies von ernährungsmedizinischer Relevanz sein?	Christina Büsse
			Probiotika und Präbiotika? Sind angereicherte Lebensmittel wirklich besser für die Darmgesundheit und sollte man Probiotika-Präparate zu sich nehmen zur Verbesserung der Darmflora?	Sham Aljawabreh
27.05.2025	12.30 im Anschluss jeweils	VW.11.002	Und da war es nur noch MOAH. Zur aktuellen gesundheitlichen und rechtlichen Beurteilung von MOSH in Lebensmittel.	Laura Pusch
			Bedenkliche Flammschutzmittel in schwarzen Küchen-Utensilien – was ist dran?	Lia Musielak
03.06.2025	12.30 im Anschluss jeweils	VW.11.002	POPs in 2025. Belastung von Mensch und Fauna.	Mariama Fall
			Lebensmittelbedingte Erkrankungen durch Prionen – Risiken und Nachweismethoden	Apimanja Uthayarajah
17.06.2025	12.30 im Anschluss jeweils	VW.11.002	BfR-MEAL-Studie: Was steckt im Essen?	Katinka Langenohl
			Wie der Verzehr von Bockshornklee den Körpergeruch beeinflusst. Aktive Inhaltsstoffe und deren gesundheitliche Wirkung	Malin Schröder
24.06.2025	12.30	VW.11.002	Ernährung und Dickdarmkrebs. Welche Evidenz gibt es, das einzelne Lebensmittel das Risiko erhöhen?	Hadel Al Jawabrah
01.07.2025*	12.30 – 13.15	I.14.60	Mechanismen der physiologischen Wirkungen von Coffein	Tijana Krstic
01.07.2025*	13.15 – 14.00	I.14.60	„Organoide“ – Modellorgane für die Lebensmittelchemie von Morgen	Jonas Ditzler

*Sommer-Uni