

Unga forskare presenterar ny forskning om functional foods - Resultat från ett unikt tvärvetenskapligt doktorandprogram vid Lunds universitet

FUNCFOOD är ett unikt tvärvetenskapligt doktorandprogram inom functional food sciences vid Lunds universitet. FUNCFOOD finansieras av VINNOVA genom Skånes Livsmedelsakademi, Region Skåne, Lunds universitet, Dr Pers food samt Sparbanksstiftelsen Skåne.

De första doktoranderna har nyligen disputerat och nu är tiden mogen för oss att dela med oss av många nya spännande forskningsresultat. Vi hälsar journalister, hälso- och sjukvård, politiker, livsmedelsindustri, forskningsfinansiärer och forskare varmt välkomna till en seminariedag där unga forskare presenterar sin forskning om functional foods.

4 februari 2010 kl 10.00 – 15.00

Plats: Stora Hörsalen, Ingvar Kamprads designcentrum, Sölvegatan, Lund

Seminariet är kostnadsfritt men för vår planering vill vi ha Din anmälan senast 29 januari till Ingrid.ristilammi@ffsc.lu.se

Program

Kaffe med tilltugg står framdukat från kl 9.30

Moderator: Lotta Törner, VD, Skånes Livsmedelsakademi

10.00 Inledning, professor Inger Björck, centrumföreståndare för Functional Food Science Centre vid Lunds universitet.

10.15-11.15 Hälsoeffekter av fullkornsprodukter; fördel råg!

Liza Rosén, Industriell näringslära och livsmedelskemi och Ulrika Andersson, Molekylär signalering

11.15-11.45 **Ny teknik för skräddarsydda matfetter**, Julia Svensson, Bioteknik

11.45-13.00 Lunchbuffé och postermingel

13.00-14.00 Ny kunskap kring havrekliets kolesterolsänkande effekter,

Tina Immerstrand, Industriell Näringslära och Livsmedelskemi, och Dr Kristina Andersson, Kärlfysiologi

14.00-15.00 Kostfiber, bär och probiotika för bättre tarmhälsa; fördel blåbär!,

Dr Camilla Bränning och Åsa Håkansson, Industriell näringslära och Livsmedelskemi

