

Total-Diet-Studie: eine internationale Methode zur Einschätzung der Lebensmittelbelastung

Die Total-Diet-Studie (TDS) ist eine international anerkannte Methode, die ermittelt, in welchen Mengen Stoffe durchschnittlich in verzehrfertigen Lebensmitteln enthalten sind. Dabei werden sowohl gesundheitlich nützliche als auch potenziell schädliche Stoffe untersucht, wie zum Beispiel Nährstoffe, Zusatzstoffe und Kontaminanten. In Kombination mit Informationen aus Verzehrsstudien, die den durchschnittlichen Verzehr von Lebensmitteln durch Verbraucherinnen und Verbraucher ermitteln, lassen sich mit Hilfe der TDS zuverlässig und detailliert die mittleren Gesamtaufnahmemengen von Stoffen über Lebensmittel ableiten.

BfR-MEAL-Studie ist die erste Total-Diet-Studie in Deutschland

Auf dieser zweistündigen Veranstaltung stellen Experten die BfR-MEAL-Studie vor und geben Gelegenheit für Fragen und Diskussionen. MEAL steht für „Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln“.

Donnerstag, 21. Januar 2016

14:00–14:15 Uhr

Begrüßung

*Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel,
Präsident des Bundesinstituts für
Risikobewertung (BfR)*

14:15–14:45 Uhr

Total Diet Studies in an International Context

*Dr. Gerald Moy,
Private Consultant International
Der Vortrag wird auf Englisch gehalten
und simultan übersetzt.*

14:45–15:15 Uhr

Die BfR-MEAL-Studie

*Dr. Oliver Lindtner,
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)*

15:15–15:45 Uhr

Die Bedeutung der BfR-MEAL-Studie für die Ernährungswissenschaften

*Prof. Dr. Helmut Hesecker,
Universität Paderborn
Präsident der Deutschen Gesellschaft
für Ernährung e. V.*

15:45–16:00 Uhr

Diskussion und Schlusswort

*Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel,
Präsident des Bundesinstituts für
Risikobewertung (BfR)*

Die drei Grundprinzipien einer Total-Diet-Studie (TDS)

1. Verarbeitete Lebensmittel

Die Lebensmittel werden vor ihrer Analyse haushaltstypisch so zubereitet, wie Verbraucherinnen und Verbraucher sie üblicherweise verzehren. So werden Stoffe, die bei der Zubereitung hinzugefügt, gebildet oder zerstört werden – wie Zusatzstoffe, Prozesskontaminanten und Nährstoffe – angemessen erfasst. Dieser Ansatz wurde in Deutschland bisher noch nicht systematisch für eine repräsentative Lebensmittelpalette durchgeführt.

2. Die gesamte Lebensmittelpalette

Die TDS deckt mehr als 90 Prozent der von der Bevölkerung verzehrten Lebensmittel ab. Sie bezieht auch gering belastete Lebensmittel ein, da niedrige Gehalte bei hohen Verzehrsmengen ebenfalls einen relevanten Beitrag zur Hintergrundbelastung liefern können. Dazu werden zunächst – basierend auf Verzehrstudien – Lebensmittel identifiziert, die repräsentativ für das Verzehrverhalten einer Bevölkerungsgruppe sind.

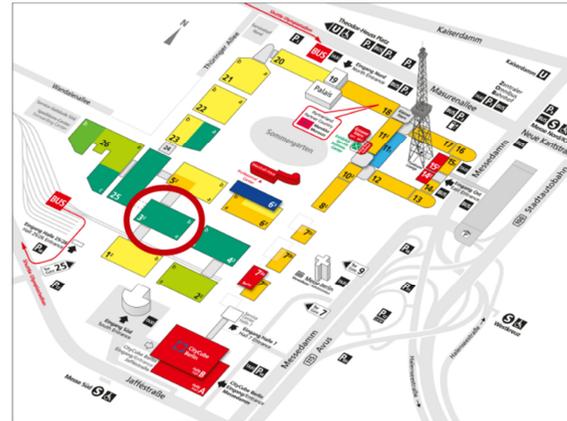
3. Poolproben für mittlere Gehalte

Um für jedes Lebensmittel durchschnittliche Gehalte zu ermitteln, werden die Lebensmittel gepoolt. Das heißt, dass für jedes Lebensmittel mehrere Proben, zum Beispiel aus verschiedenen Sorten, Regionen oder Anbauarten (biologisch/konventionell), zu einer Gesamtprobe zusammengesamt und gemessen werden.

Ort der Veranstaltung:

Messe Berlin, Messedamm, 14055 Berlin
Halle 3.2, neben dem BfR-Stand

Die Halle 3.2 ist am besten über den Eingang Süd der Messe erreichbar.



www.gruenewoche.de/DieMesse/Gelaendeplan

Anmeldung:

Die Veranstaltung selbst ist kostenfrei. Der Zutritt zur Messe (und damit zur Veranstaltung) ist jedoch nur mit einer gültigen Eintrittskarte möglich. Bitte melden Sie sich bis zum **19.01.2016** über das Online-Formular unter dem Menüpunkt „Veranstaltungen“ an:

www.bfr.bund.de/de/veranstaltungen.html

Veranstalter:

Bundesinstitut für Risikobewertung
Max-Dohrn-Straße 8–10, 10589 Berlin
Tel. 030-18412-0, Fax 030-18412-4741,
www.bfr.bund.de



BUNDESINSTITUT FÜR RISIKOBEWERTUNG

„Was im Essen steckt“ Die BfR-MEAL-Studie

21. Januar 2016
14:00–16:00 Uhr

Messegelände Berlin
Halle 3.2, neben dem BfR-Stand



Quelle: fotolia



BfR
MEAL Studie
Was im Essen steckt

BfR-Forum zur
Internationalen Grünen Woche



Bundesinstitut für Risikobewertung