

Anmeldung und Information:

Mag. Andrea Michaela Ferge
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Soziales und Gesundheit
Abteilung Gesundheit
Bahnhofplatz 1 • 4021 Linz
Tel.: 0732/7720-4363 oder -14133
Fax: 0732/7720-214396
E-Mail: michaela.ferge@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.at

Ein gesundes Oberösterreich ist unser Ziel!
Die Abteilung Gesundheit

Warum wir schmecken, was wir schmecken



Für die Arbeitskreise der DiätologInnen und
ErnährungswissenschaftlerInnen Oberösterreichs
- in Kooperation mit der Abteilung Gesundheit

EINLADUNG



Freitag, 14. November 2008, 15.00 - ca. 19.00 Uhr

Veranstaltungsort: LandesDienstleistungszentrum (LDZ)
Bahnhofplatz 1 • 4021 Linz
2. OG • Seminarraum 4

Teilnahmegebühr: 25 Euro

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Wir bitten um Verständnis, dass bei einer Stornierung ab zwei Wochen vor der Veranstaltung 50 % der Teilnahmegebühr eingehoben werden muss.

Referentin: Mag. Dr. Eva Derndorfer

Ernährungswissenschaftlerin

- Studium der Ernährungswissenschaften an der Universität Wien
- Lehrtätigkeit Übungen Sensorik an der Universität Wien
- Kraft Foods R&D, München (D) und Banbury (UK)
- Leiterin Wissenschaftsbereich Sensorik & Food Science an der Fachhochschule Wiener Neustadt, Wieselburg
- Leiterin Qualitätskontrolle Verkauf/Marketing Nöm AG
- Studiengangsleiterin des Bachelorstudienganges „Internationales Weinmanagement“ & Masterstudienganges „Internationales Weinmarketing“ der Fachhochschulstudiengänge Burgenland
- Buchautorin und wissenschaftliche Journalistin, u.a.:
Lebensmittelsensorik (Fakultas Verlag 2006),
Warum wir essen was wir essen (Krenn, Verlag 2008)

Einfluss von Genen, Gewohnheiten, Alter, Stress, ... auf die sensorische Wahrnehmung

Haben Sie sich schon einmal darüber gewundert, warum gerade Kinder Gemüse verweigern? Warum manche Kollegen Kaffee völlig ablehnen, während andere den Tag ohne Kaffee nicht beginnen können? Warum ältere Menschen gerne feststellen, dass früher alles besser geschmeckt hätte?

Geschmackspräferenzen sind veränderlich.

Wer versteht, wie man sie beeinflusst, kann seine Ernährung ändern. Oder auch kindliche Gemüse-Verweigerer dazu bringen, das eine oder andere „Grünzeug“ zu akzeptieren. Und wollen Sie erfahren, wie Ihre Gene, Hormone oder Urlaubsstimmung mitbestimmen, was Sie mögen?

Dann begleiten Sie uns auf eine vergnügliche Entdeckungsreise zum persönlichen Geschmack!

[Derndorfer E.: Warum wir essen - Eine Entdeckungsreise zum persönlichen Geschmack; Krenn Verlag 2008]

Inhalte der Fortbildung

- Allgemeines zu den Sinnen
- Angeborene und erlernte Präferenzen
- Einfluss der Gene auf Sinneswahrnehmung
- Bedeutung der Sinnesmodalitäten bei verschiedenen Altersgruppen
- Sport, Stress, Schlafmangel - Einfluss auf die Wahrnehmung von Geruch und Geschmack
- Riech- und Schmeckstörungen
- Kommunikation von Sinneswahrnehmung: verbal, nonverbal
- Übungen