

ARENA MAT & HELSE – 16. februar

- En møteplass for kunnskapsoppbygging
- En møteplass for bedrifter, myndigheter, forskningsmiljøer, forbrukere og andre

Nofima Mat og NHO Mat og Drikke inviterer

Når: 16. februar 2010, kl 09.30 til kl 15.30

Sted: Nofima Mat, Ås

Endelig program

DEN STORE FETTDAGEN Politikken, Helsen, Forskningen og Produktutviklingen

Meld deg på via link (se nedenfor). Påmeldingsfristen er satt til:
9. februar.

Det er begrenset antall deltakere, så vær tidlig ute med påmelding.

Deltakeravgift:

For deltakere i Nasjonal Teknologiplattform, NTP: **kr 0,- pr. deltaker** inntil 2 pr bedrift. Hvis flere ønsker å delta i bedriften, betales det **kr 750,- pr deltaker.**

Medlemmer i NHO Mat og Drikke

kr 1.200,- pr deltaker

For andre:

kr 1.700,- pr deltaker

Kontaktperson i NHO Mat og Drikke:

Steinar Høie, tlf: 23 08 8717, e-mail: sh@nhomd.no.

Kontaktperson Nofima:

Ida Synnøve Grini, tlf: 64 97 01 66, e-mail: ida.synnove.grini@nofima.no

For påmelding

Lily S. Rømcke – klikk på link for påmelding

<http://www.nofimamat.no/app/paamelding.nsf/arena.xsp>

Program Arena Mat og Helse 16. februar 2010

Fettets rolle i utviklingen av sunne matprodukter fra sjø og land.

EUs forordning om ernærings- og helsepåstander - utfordringer og muligheter.

Det er et økende fokus på fett, både i industrien og blant forbruker, og industrien oppfordres til produksjon av produkter med en sunnere fettprofil. Det har vært en trend å få produktene så magre som mulig, med det resultat at smak, fettløselige vitaminer og andre viktige stoffer reduseres i produktene. Så hvordan skal vi kunne optimalisere våre produkter for å møte disse utfordringene? Dette er noe av det vi ønsker å belyse på vår neste fagdag om fett og helse. Industrien vil dele sine erfaringer og vi vil få kunnskapspåfyll fra nasjonale og europeiske FoU-prosjekter. Et annet viktig tema denne dagen vil være den nye påstandsforordningen. Her er det store utfordringer for industrien, og Mattilsynet er invitert for å kunne gi svar på noe av det deltakerne lurer på.

Program

Registrering fra kl 9.00 med oppstart kl 9.30

Kaffe/te og noe å bite i

09.30 – 09.40 Velkommen

ved møteleder Steinar Høie, NHO Mat og Drikke

Fettets betydning for vårt kosthold

Professor Jan I. Pedersen, Avdeling for ernæringsvitenskap, Universitet i Oslo

Fett fra råvare til produkt – Nye ingredienser - nye muligheter

Forsker Gjermund Vogt, Nofima Mat

Pause

Trender innen forskning på fett og helse

Seniorforsker, Bente Kirkhus, Nofima Mat

Helsepåstander om fett i Europa

Påstandsforordningen

Seniorrådgiver Anne J. Børmark, Mattilsynet

12.00 – 13.00 Lunsj

13.00 EU prosjekter

Truefood

Margrethe Hersleth, Nofima Mat.

Forbrukeroppfatninger om innovasjon i tradisjonsmat. Eksempel fra forbrukerstudier av ost med endret fettinnhold og fettsyresammensetning

LIPGENE-Reducing the burden of obesity

Foredragsholder ikke avklart ennå

Pause

Fettets rolle i utvikling av nye matprodukter

- **BioMar**
Fett – fisk – foring. Påvirkning på fettkvaliteten,
Produktutvikler Trygve Sigholt, Biomar
- **Mills**
Leder Forskning og Ernæring Linda Granlund
- **Tine**
Leder Ernæring Anne Sofie Biong
- **Axellus AS**
Product development manager Emily Slee

15.20 – 15.30 Oppsummering og avslutning

Oppsummering og utfordringer til myndigheter – NTP og nasjonale kunnskapsutfordringer.
Edel Anita Westhagen, produktutviklingsdirektør Stabburet – medlem av NTP