

Botanicals

Bioaktive Substanzen und Sekundäre Pflanzenstoffe in der Ernährung



Zielgruppe

ErnährungswissenschaftlerInnen, DiätologInnen, GastrosophInnen, Ernährungswirtschaft, Gesundheitsberufe, Lebensmittelhandel

Nutzen

Gezielter Einsatz von Botanicals für die Gesundheit

Inhalte

Lebendiges Lebensmittelhandwerk im Überblick, Vorkommen, chemische und physiologische Eigenschaften, küchentechnischen Einflüsse, Bioverfügbarkeit, Toxizitäten und Risiken, kultureller Kontext, essbare Farben, Aromen, Scharfstoffe, Gerbstoffe, organische Säuren, Salze, Bitterstoffe, Schleimstoffe, Kohlenhydrate und Ballaststoffe, Umami, wässrige und fettige Geschmäcker, Verkostungen, Herstellung von Auszügen, Extrakten und Pulver für einen gesundheitsfördernden Einsatz, Experimente mit Sekundären Pflanzenstoffen, therapeutischer Einsatz von Sekundären Pflanzenstoffen.

Dauer

60 LE

Teilnahmegebühr

1.200,00

Trainerin

Dr. Karin Buchart

Datum

Lehrgangszeiten Freitag 14.00 bis 20.00 Uhr, Samstag 9.00 bis 15.00 Uhr

31.01./01.02.2020

21./22.02.2020

13./14.03.2020

17./18.04.2020

08./09.04.2020

Anmeldung

Wifi Salzburg

Wolfgang Pitzl

www.wifisalzburg.at

0662/8888-425