

# **Botanicals in der Ernährung**

## **Vorkommen, Wirkungen und Bioverfügbarkeit von Sekundäre Pflanzenstoffen**

### **Zielgruppe**

ErnährungswissenschaftlerInnen, DiätologInnen, Gastrosophen, Ernährungswirtschaft, Gesundheitsberufe, Lebensmittelhandel, an Ernährung interessierte Laien

### **Nutzen**

Gezielter Einsatz von Sekundären Pflanzenstoffen in Gesundheitsförderung und Therapie

### **Inhalte**

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 und Ansätzen für einen gesundheitsfördernden Einsatz, Experimente mit Sekundären Pflanzenstoffen, therapeutischer Einsatz von Sekundären Pflanzenstoffen (Pflanzenwirkstoffen, phytoenen Wirkstoffen, bioaktiven Substanzen)

### **Dauer**

60 LE

### **Teilnahmegebühr**

1.200,00

### **Trainerin**

Dr. Karin Buchart

### **Teilnehmerzahl**

min. 10

max. 18

### **Datum**

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

26./27.02.2021

09./10.04.2021

28./29.05.2021

18./19.06.2021

09./10.07.2021

---

Dr.<sup>in</sup> Karin Buchart

Ernährungswissenschaftlerin, Autorin und Kolumnistin

Lehrbeauftragte am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg

0660/2005805 [www.buchart.at](http://www.buchart.at)

Instagram: @karin\_buchart Facebook: facebook.com/drkarinbuchart/