

Name des Moduls : EW08 Funktionelle Lebensmittel – Aktuelle Aspekte		
Prüfung: EW08 Funktionelle Lebensmittel – Aktuelle Aspekte	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C Semester	Pflichtkennzeichen: [WPF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Heike Englert	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Dipl. oec. troph. Alwine Kraatz		
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • aufgrund ihrer vertieften Fachkompetenz über die physiologischen Wirkungen funktioneller Inhaltsstoffe (z.B. Pflanzensterole, Omega-3-Fettsäuren, Probiotika, Präbiotika, Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe) die auf dem Markt verfügbaren funktionellen Lebensmittel aus ernährungsphysiologischer Sicht bewerten und sich kritisch mit Wirkungsbehauptungen auseinandersetzen. • Chancen und Grenzen funktioneller Lebensmittel in Hinblick auf Prävention und Therapie von Erkrankungen einschätzen und sie von Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln abgrenzen. • Rechercheergebnisse aus aktuellen wissenschaftlichen Studien zur Biofunktionalität von Lebensmitteln präsentieren und in klarer, eindeutiger Weise sowohl einem Fachpublikum als auch Laien vermitteln. • im Team sinnvolle, eigene Produktideen entwickeln, die den lebensmittelrechtliche Bestimmungen entsprechen. 	
Prüfungsform- und umfang	Modulprüfung: Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters von Prüfungsausschuss festgelegt werden); 15% der Prüfungsleistung werden veranstaltungsbedingt (Praktikum) als vorgezogene Prüfungsleistung nach Vorgabe der Lehrenden erbracht	
Lehrform	<ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Pflichtpraktikum 	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Wirkungsprinzipien, gesundheitliche/therapeutische Relevanz und Sicherheitsbewertung etablierter und neuer bioaktiver Stoffe/funktioneller Lebensmittel • aktuelle außereuropäische und europäische rechtliche Regelungen • Kriterien für den wissenschaftlichen Nachweis von Health Claims • Abgrenzung zwischen funktionellen Lebensmitteln, Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln • Entwicklung eines Funktionellen Lebensmittels (Praktikum) unter Berücksichtigung sensorischer und lebensmitteltechnologischer Eigenschaften bioaktiver Stoffe • Exkursion (Besuch einer Firma, die funktionelle Lebensmittel herstellt) 	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Pflichtpraktikum (2 SWS) Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 30 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<ul style="list-style-type: none"> • Bischoff, C.: Probiotika, Präbiotika, Synbiotica. Georg Thieme Verlag, Stuttgart (aktuellste Auflage) • Ebersdobler, H.F.; Meyer, A.H. (Hrsg.): Praxishandbuch Functional Food. Behr's Verlag Hamburg (aktuellste Auflage) 	

	<ul style="list-style-type: none">• Gerstberger, I.: Funktionelle pflanzliche Zutaten in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln. Behr's Verlag, Hamburg (aktuellste Auflage)• Meisterernst, A.; Haber, B. (Hrsg.): Praxiskommentar Health & Nutrition Claims, Behr's Verlag, Hamburg (aktuelle Auflage)• Lebensmittel-Informationsverordnung EU Nr. 1169/2011• Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 (Health Claims)• www.bfr.bund.de• www.efsa.europa.eu/de/topics/topic/nutrition.htm
--	---