

Name des Moduls: WP 68 Funktionelle Lebensmittel		
Prüfung:	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 5. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Heike Englert	Modulturnus: WiSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Dipl.-Oecotroph. Alwine Kraatz		
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden kennen die physiologischen Wirkungen funktioneller Inhaltsstoffe von Lebensmitteln (Pflanzensterole, Omega-3-Fettsäuren, Probiotika, Präbiotika, Ballaststoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe u. a.).</p> <p>Sie können Lebensmittel nach aktueller lebensmittelrechtlicher Gesetzgebung deklarieren und sind in der Lage, Health- und Nutrition Claims richtig einzusetzen</p> <p>Sie sind in der Lage, die auf dem Markt befindlichen Functional Food Produkte aus ernährungsphysiologischer Sicht zu bewerten und sich kritisch mit Wirkungsbehauptungen auseinanderzusetzen.</p> <p>Sie kennen spezielle lebensmittelrechtliche Bestimmungen, die für das Inverkehrbringen Funktioneller Lebensmittel erforderlich sind.</p> <p>Sie können im Team sinnvolle, eigene Produktideen entwickeln und umsetzen.</p> <p>Sie sind in der Lage, Chancen und Grenzen funktioneller Lebensmittel in Hinblick auf Prävention und Therapie von Erkrankungen einzuschätzen und sie von Nahrungsergänzungsmitteln und Arzneimitteln abzugrenzen</p>	
Prüfungsform- und umfang	Klausur 80 % Präsentation 20%	
Lehrform	Seminar (2 SWS), Praktikum (2 SWS)	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Wirkungen und Wirkungsbehauptungen im Bereich Funktioneller Lebensmittel - Europäische lebensmittelrechtliche Regelungen - Wirkungsprinzip, gesundheitliche Relevanz und Sicherheitsbewertung bioaktiver Stoffe - Funktionelle Lebensmittel in Prävention und Therapie von Krankheiten - Funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel vs. Arzneimittel - Eigenschaften Funktioneller Inhaltsstoffe in sensorischer und lebensmitteltechnologischer Hinsicht 	

Workload	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	Das Modul darf nicht von Studierenden belegt werden, die bereits das Modul WPE 4 Functional Food absolviert haben	
Literaturempfehlungen	<p>Literatur:</p> <p>Ebersdobler HF u. Meyer AH (Herausgeber), Praxishandbuch Functional Food, Behr's Verlag Hamburg, jeweils aktuelle Version</p> <p>Gerstberger I, Funktionelle pflanzliche Zutaten in Nahrungsergänzungsmitteln und angereicherten Lebensmitteln, Behr's Verlag, Hamburg, 1. Auflage, 2010</p> <p>Verordnungen und Gesetze der europäischen Lebensmittelgesetzgebung</p>	