

<b>Name des Moduls: WP 68 Funktionelle Lebensmittel</b>		
<b>Prüfung:</b>	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Heike Englert	<b>Modulturnus:</b> WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Dipl.-Oecotroph. Alwine Kraatz		
<b>Qualifikationsziele</b>	<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>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	Klausur 80 % Präsentation 20%	
<b>Lehrform</b>	Seminar (2 SWS), Praktikum (2 SWS)	
<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wirkungen und Wirkungsbehauptungen im Bereich Funktioneller Lebensmittel</li> <li>- Europäische lebensmittelrechtliche Regelungen</li> <li>- Wirkungsprinzip, gesundheitliche Relevanz und Sicherheitsbewertung bioaktiver Stoffe</li> <li>- Funktionelle Lebensmittel in Prävention und Therapie von Krankheiten</li> <li>- Funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel vs. Arzneimittel</li> <li>- Eigenschaften Funktioneller Inhaltsstoffe in sensorischer und lebensmitteltechnologischer Hinsicht</li> </ul>	

<b>Workload</b>	Präsenzveranstaltung: Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	keine	
<b>Formale Voraussetzungen</b>	Das Modul darf nicht von Studierenden belegt werden, die bereits das Modul WPE 4 Functional Food absolviert haben	
<b>Literaturempfehlungen</b>	<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>	