



ERNÆRINGSFOKUSKONFERENCEN 2020 GONE VIRTUAL

[VÆREDYGTIGHED]

– at være eller ikke være... dygtig

Dato | 11. november 2020

Tid | kl. 9.30 - 16.00

Sted | Virtuelt fra Axelborgsalen

- link følger

[Væredygtighed;]

Væredygtighed findes ikke i nogen ordbog. Endnu. Derfor er betydningen af begrebet stadig åben for debat. Det er bevidstheden bag handlingen. Det er processer forankret i hvad det vil sige at VÆRE menneske – og med blik på fællesskabet. Det er filosofi, dannelse, etik, selvindsigt og trivsel blandet sammen og videreudviklet. Det er de dybeste spørgsmål med de mest vidtrækkende perspektiver. Det er den indre omstilling – hånd i hånd med den ydre omstilling. Det er udlevet bæredygtighed.

Morgen

09.30 - 09.40 | Velkomst

Anne Lawaetz Arhning, adm. direktør og Line Munk Damsgaard, ernæringschef/ Landbrug & Fødevarer

9.40-09.55 | Introduktion til dagen

Moderator Maja Sofie Thiele, læge og sundhedsdebattør

Maja er udover læge og forsker også vært på P1's ugentlige sundhedsprogram 'Sygt Nok', hvor hun nysgerrigt undersøger trends og tendenser indenfor sundhedsområdet. Begejstringen for ny videnskab tager Maja Thiele med sig i moderatorrollen, hvor årets oplægsholdere og gæster på Ernæringsfokuskonferencen kan glæde sig til at få deres viden og faglighed udfordret af nysgerrige, dybdybende spørgsmål, altid med fokus på den tilgængelige videnskab på området. Maja Thiele's særkende er en flair for at forvandle avanceret forskning til let tilgængelig, populærvidenskabelig formidling. Maja er derfor den perfekte guide gennem konferencens intensive program.

Session 1

09.55 - 10.15 | Bæredygtighedens mange ansigter – mest ernæring for klimaaftrykket

Michael Minter, programleder/ Danmarks Grønne tænketank Concito

Bliver du udfordret på kost og bæredygtighed? Vi får stadig bedre og mere detaljeret viden om fødevarers klimaaftryk. Generelt set er fødevarer fra planteriget mindre klimabelastende end fødevarer fra dyreriget, men et kilo salat indeholder ikke de samme næringsstoffer som et kilo kød. Michael giver dig et helikopterperspektiv på de forskellige bæredygtighedsparametre i fødevarerektoren.





10.15 - 10.35 | Klimaneutral fødevarerproduktion – hvad gør landbruget for at komme i mål?

Niels Peter Nørring, klimadirektør/ Landbrug & Fødevarer

Verden står over for en række store udfordringer, herunder klimaforandringen. Udfordringen løses ikke med en enkelt indsats, men kræver indsatser på en lang række områder. Klimaeffektiv fødevarerproduktion er en del af løsningen. Landbruget har et mål om at være et klimaneutralt erhverv i 2050. Der er mange initiativer og forskningsprojekter i gang, som på sigt skal bringe den danske fødevarerproduktion i mål. Niels Peter giver dig et indblik i de mange indsatser i fødevarerhvervet.

10.35 - 10.50 | Biologisk pause og bevæg dig lidt

10.50 - 11.15 | Bæredygtighed er en præmis for vores måltider – et kulinarisk projekt med et twist

Michael Allerup Nielsen, enhedschef/ Bispebjerg- og Frederiksberg Hospital

Der er mange måder at arbejde med bæredygtighed i køkkenet. Michael giver dig et offentligt perspektiv på, hvordan man kan arbejde med en bæredygtig strategi, der har mennesker i centrum. I den proces har han bl.a. samarbejdet med Christian Bitz og skabt en kulinarisk og fremtidsholdbar ambition om, at mad til syge skal være bæredygtig og ernæringsrigtig. Vejen dertil er en oplevelse i sig selv. Michael tager dig med på rejsen og øser af sin viden og gode tips.

11.15 - 11.30 | Tid til dialog

11.30 - 12.15 | Frokost

Session 2

12.15 - 12.35 | Viden om – det faglige grundlag for de kommende kostråd med en klimavinkel

Ellen Trolle, seniorforsker/ DTU Fødevarerinstitutionen

De nye kostråd fra Fødevarerstyrelsen er lige om hjørnet. Den primære forskel er, at klima også bliver en del af de råd som Fødevarerstyrelsen fremover vil anbefale danskerne at leve efter. Ellen er en af DTU Fødevarerinstitutionens forskningsveteraner og blandt de bærende kræfter bag det faglige vidensgrundlag, som de nuværende og kommende kostråd bygger på. Her får du en maggi-terning af information, der peger os i retning af, hvilken vej de kommende kostråd kommer til at gå.

12.35 - 13.00 | Rundt om EAT Lancet anbefalingerne – et kritisk blik

Francisco Zagsmutter, managing director/ Epix Analytics

Kom bag om EAT- Lancet kommissionens oplæg til transformation af klodens fødevarer systemer og deres forslag til modelkost. Holder deres beregninger i forhold til den forventede effekt af modelkosten? Francisco er specialist i risikoanalyser og vurderer fødevarer sikkerhed, epidemiologi og folkesundhed. Han har kigget på litteraturen bag kommissionens rapport og har vurderet dens validitet. Du kan her blive klogere på EAT-lancet rapportens styrker og svagheder.

Dette oplæg er på engelsk.

13.00 - 13.10 | Biologisk pause og bevæg dig lidt





13.10 - 13.30 | En verden af mæthed og smag – kan man blive mæt af god smag?

Lisbeth Ankersen, kemiker og supersmager/ InnovaConsult

Lisbeth hjælper fødevarerproducenter med at smagsvurdere fødevarerprodukter. Hun er supersmager og har bl.a. lavet sensoriske test af oste, grisekød og over 600 frugt- og grøntsarter. Der er mange parametre, der påvirker mæthed – det ved vi godt. Med udgangspunkt i grøntsagerne, osten og kødet kigger Lisbeth på mæthedens mange ansigter og fokuserer her på relationen til smag og konsistens som en del af sundere kostvaner.

13.30 - 13.55 | Laboratoriefremstillet kød og mælk – er det kunstigt og hvor langt er vi?

Margrethe Therkildsen, lektor/ Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet

Margrethe har i sin forskning fokus på samspillet mellem den primære produktion og kvalitet af kød og mælk. Lige nu stiller hun skarpt på produktion af kød og mælk i laboratoriet og betydning for kvaliteten af slutproduktet. Hun er leder af forskningsprojektet "CleanMeat and CleanMilk – future sustainable food production", som du vil høre meget mere om her. Margrethe dykker ned i spørgsmålet om, hvorvidt laboratoriedyrket mad kan være en del af fremtidens sunde kostvaner?

13.55 - 14.10 | Tid til dialog

14.10 - 14.25 | Biologisk pause og bevæg dig lidt

Session 3

14.25 - 14.45 | **Kost og kropsvægt**

– fra population til person

Mads Fiil Hjorth, lektor og leder af fedmeforskningssektionen/ Institut for Idræt og Ernæring, Københavns Universitet

De seneste årtier har budt på mange videnskabelige kostafprøvninger, der har undersøgt den optimale næringsstofsammensætning til at holde vægten eller tabe det overflødige. Denne entydige sammensætning er i store træk udeblevet, og fokus er nu rettet fra populations- til individniveau. Mads præsenterer nogle velkendte væggtabsråd, der er rimelig konsensus om virker på populationsniveau, men som måske har forskellig gennemslagskraft, når vi kommer til individniveau.

14.45 - 15.05 | **God fordøjelse**

– du bliver, hvad du og dine tarmbakterier spiser

Henrik Munch Roager, Ph.d., adjunkt / Institut for Idræt og Ernæring, Københavns Universitet

Henrik specialiserer sig i, hvordan maden, vi spiser, påvirker vores tarmbakterier. Og hvordan tarmbakterierne påvirker vores fordøjelse. Henrik gør os klogere på, hvordan spillet mellem mad og tarmbakterier er afgørende for vores sundhed, og hvordan det kan være med til at forklare, hvorfor vi reagerer forskelligt på den samme mad.





**15.05 - 15.30 | Syltede rødbeder i brun sovs
– at balancere på dilemmaernes holdeplads**

Anne W. Ravn, klinisk diætist/ Aarhus Universitetshospital

Efter en intensiv og tæt informationspakket dag samler Anne Ravn op på nogle af de dilemmaer, der opstår i diætisters virke. I en stærkt foranderlig verden skal man være klar til at omstille sig og tage masser af viden ind – hurtigt. Nogle klienter har mange stærke holdninger til, hvad de vil med livet, andre har ingen. Hvilket ansvar har diætisten for også at vejlede i et bæredygtigt forbrug? Og hvis diætisten har et sådant ansvar, hvordan balancerer man så formidlingen af et område, hvor dilemmaerne står i kø?

15.30 - 15.45 | Tid til dialog

15.45 - 16.00 | Take home messages – tak for i dag

Moderator Maja Sofie Thiele og Line Munk Damsgaard

HVEM ER VI?



Katrine Langvad, seniorkonsulent*
Line Munk Damsgaard, ernæringschef
Merete Myrup, ernæringschef mejeri
Puk Maia Ingemann Holm, chefkonsulent
Hanne Castenschiold, chefkonsulent

*Mie Bojer Kanstrup, konsulent og barselsvikar for Katrine

Landbrug & Fødevarer

Axelborg, Axeltorv 3
1609 København V

T +45 3339 4000
E ernaeringsfokus@lf.dk

W ernaeringsfokus.dk
W voresmad.dk

