

## Kemikalie-cocktails i mad – hvordan griber vi det an i fremtiden?

Fødevareministeriet søsatte i 2011 et omfattende fireårigt forskningsprojekt om cocktaileffekter på fødevarerområdet med DTU Fødevareinstituttet i spidsen. Forskningsprojektet er netop afsluttet og på seminaret vil projektdeltagerne fremlægge ny viden om, hvorfor påvirkningen fra flere forskellige kemiske stoffer på én gang kan være særligt problematisk.

### Program torsdag den 19. marts

9.30 Velkomst  
v/institutdirektør Christine Nellemann

Åbning af seminaret  
v/folketingsmedlem Orla Hav

Baggrunden for cocktailprojektet  
v/professor Rie Vinggaard

Cocktail-effekter i dyreforsøg  
v/professor Ulla Hass

Lavdosis-effekter og modellering  
af cocktail-effekter  
v/forsker Niels Hadrup

10:50 Pause

11:10 Metabolomics – et værktøj til gruppering  
af kemikalier og belysning  
af virkningsmekanismer  
v/ph.d.-studerende Kasper Skov

Hvordan kan systembiologi  
anvendes indenfor toksikologi?  
v/ph.d.-studerende Kristine G. Kongsbak

Er kemikalier i fødevarer  
et problem?  
v/ph.d. Anna Kjerstine Rosenmai

12:25 Frokost

13:25 Mykotoxiner i fødevarer – har vi et problem?  
v/seniorforsker Peter Have Rasmussen

Oversigt over kemikalieeksponering af  
den danske befolkning  
v/seniorrådgiver Annette Petersen

14:15 Pause

14:30 Udvikling af 'Cocktail Effect Calculator'  
v/seniorforsker Marianne Dybdahl

Hvordan håndterer vi rent  
praktisk cocktail-effekter af kemikalier?  
v/ professor Rie Vinggaard

Spørgsmål & diskussion

16:00 Afslutning

Ordstyrer: Konstitueret afdelingschef Anette Schnipper

