

Holistisk syn på fødevarer

Midt i Ugen nr. 102 16. september 2009
Af FoodDTU

Opbygning af fælles infrastrukturer, der kan fremme holistisk syn på fødevarer og synergi mellem fagområderne står centralt i DTU Fødevarerinstitutionens strategi

DTU Fødevarerinstitutionen flytter i 2012/13 fra Gladsaxe til DTU i Lyngby. Det betyder at "life science clusteret" med de ti institutter i FoodDTU bedre kan udnytte synergieffekterne imellem til bl.a. at udvikle nye, stærke forskningsinfrastrukturer og en holistisk tilgang til sundhed og risikovurdering. På det konkrete plan vil DTU Fødevarerinstitutionen styrke områderne fødevareteknologi og metabolomics, men vil samtidig se på mulighederne for at forenkle fødevarerkontrollen for de mindre virksomheder.

Holistisk syn på fødevarer

"Noget af det, vi kan opnå med flytningen til DTU, er en mere holistisk vurdering af fødevarerne", forklarer direktør Henrik Wegener, DTU Fødevarerinstitutionen. "I stedet for giftstofferne sætter vi fødevarerne i centrum og ser på hele kosten og på samspillet mellem de enkelte komponenter, så vi har mulighed for en mere nuanceret rådgivning, der passer individer eller befolkningsgrupper". Det er bl.a. den systembiologiske disciplin metabolomics, der gør denne holistiske tilgang mulig. I metabolomics kortlægges man hvilke stofskifteprodukter, der dannes i en enkelt celle eller et organ, når det udvikler sig eller påvirkes af nærings- eller giftstoffer. DTU Fødevarerinstitutionen vil derfor arbejde med at opbygge en fælles forskningsinfrastruktur på området – og på at etablere et tæt samarbejde med Københavns Universitet.

Henrik Wegener mener et tættere samarbejde med de øvrige institutter på DTU kan få betydning for forskningen i nutraceuticals og funktionelle fødevarer: "Der er en voksende gråzone mellem fødevarer og medicin, som vi blandt andet ser udtrykt i at fødevarerne på en måde bliver medicinbærende", siger han. "Det er os, der skal stå for vurderingen af de funktionelle fødevarer – og skal sikre at de berigede fødevarer ikke er skadelige og at anprisningerne ikke er urimeligt vildledende". Forskningen vil gøre det muligt at optimere reglerne, så de dels lever op til EU's harmonisering, dels ikke unødigt fastholder "one size fits all", men måske i fremtiden bedre kan målrettes forskellige forbrugergrupper, så sundhedseffekten for hele befolkningen kan blive optimal, forklarer Henrik Wegener. Samtidig er det planen at styrke det fødevareteknologiske område: "Det skal kunne mærkes, at fødevarer er centrale i life science clusteret", siger han: "Fødevareteknologien er vigtig i både sikkerheds- og sundhedsmæssige sammenhænge og vi vil udnytte, at vi kommer fysisk tættere på PilotPlant på DTU".

Fødevarsikkerhed og fremtidens fødevarerkontrol

"Salmonella-epidemien sidste år var den største, vi har haft i Danmark og den illustrerede betydningen af at have et beredskab, der virker til alle tider", mener Henrik Wegener. Kilden til udbruddet er endnu ikke fundet, og DTU Fødevarerinstitutionen vil, sammen med Beredskabsstyrelsen, se på det mikrobiologiske beredskab, mens Fødevarerministeren har bestilt en international vurdering af indsatsen. "Basisbevillingerne er nødvendige for at have dette beredskab – for hvis det skal opretholdes samtidig med at medarbejderne er bundet til eksternt finansierede projekter, skal forhandles med mange parter for at få 'fri' til at løse beredskabsopgaver", siger han. På DTU Fødevarerinstitutionen kan man godt mærke den stigende afhængighed af ekstern finansiering. "Man skal huske, at modsætningen er et system, hvor man i realiteten betaler for et beredskab, der er inaktivt mellem 'katastroferne'". Henrik Wegener peger på hurtighed, faglige kompetence og fleksibilitet som nøgleord i beredskabet: "Samtidig med Salmonella-udbruddet blev der konstateret melamin i mælkebaserede fødevarer fra Kina – og det tog os kun få dage at udvikle en ny målemetode og medvirke til at fastsætte grænseværdier for melamin i fødevarer", siger han, og fremhæver, at det er den evidensbaserede forskning og overvågningen, der udgør kernen i det forudseende beredskab, og bl.a. er baggrunden for at Danmark i dag har fået en særstatus på Salmonella-området.



Kontakt: Henrik Caspar Wegener, E-mail
hcwe@food.dtu.dk

Klimaforandringerne og fiskeindustrien

SeafoodCircle indbyder til en temadag torsdag den 1. oktober kl. 11:00-17:00 på Scandic Bygholm Park, Horsens.

Hovedtemaet er klimaforandringernes betydning for dansk fiskeindustri. Desuden vil temadagen sætte fokus på de udfordringer, der opstår, når fisk og fiskeprodukter fra eksotiske lande importeres til Danmark.

Pris for deltagelse og temadag: Kr. 750,-
Hent tilmeldings formular på DTU Aquas hjemmeside.

Program

- 10:30 Registrering+ kaffe/the og brød
- 11:00 Velkomstog introduktion til temadagen, Torger Børresen, DTU Aqua
- 11:10 Åbningstale–Niels Axel Nielsen, direktør for myndighedsbetjening ved DTU
- 11:25 Klimaforandringer og fisk – Står der dansk sværdfisk på spisekortet om få år? Brian MacKenzie, DTU Aqua
- 11:50 Klimaforandringer og skaldyr –Bliver danske skaldyr truet eller favoriseret? Per Dolmer, DTU Aqua
- 12:15 Klimaforandringer og alger –Dansk tang til hverdag og fest, Jens Henrik Møller, GEMBA Seafood Consulting
- 12:40 Frokost
- 13:40"Carbonfootprint" –mulighed eller trussel for fiskeindustrien? Anders Schmidt, FORCE Technology
- 14:05 Hvordan kan klima-og miljøforhold i leverandørkæden operationelt indarbejdes i virksomhedens ledelsessystemer? Klaus Behrndt, Bureau Veritas
- 14:30 Økonomien i "det globale supermarked", Max Nielsen, Fødevarøkonomisk Institut
- 14:55 Kaffepause
- 15:15 "Du er hvad du spiser" –gælder det også for fisk? Maike Timm Heinrich, DTU Aqua
- 15:40 Højere vandtemperaturer giver nye mikrobiologiske udfordringer, Birte F. Vogel, DTU Aqua
- 16:05 Seafood og kemisk fødevarer sikkerhed –klassikere og newcomers! Jens J. Sloth, DTU Food
- 16:30 Et myndighedssyn på importen af eksotiske fisk, Anne Ramløse, Fødevarestyrelsen
- 16:55 Fælles diskussion af dagens temaer og deres betydning for fiskeindustrien, Torger Børresen, DTU Aqua
- 17:10 Afslutning på temadagen
- 18:00 Festmiddag og overrækkelse af "SeafoodCircle-prisen" for 2009