

„Kochsalzreduktion im Fokus“

Am 28. Oktober diskutieren dieses aktuelle Thema Experten im Rahmen des DLG-Symposiums in Frankfurt am Main.



„Kochsalzreduktion im Fokus“ lautet der Titel eines Symposiums, das von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) am 28. Oktober 2014 im DLG-Haus in Frankfurt am Main veranstaltet wird. Die Fachveranstaltung gibt einen Überblick über den Stand der wissenschaftlichen Diskussion und stellt Strategien, Möglichkeiten und technische Verfahren zur Verringerung des Salzgehaltes in besonders betroffenen Lebensmitteln vor. Weitere Informationen und Anmeldung unter [**www.dlg.org/kochsalzreduktion**](http://www.dlg.org/kochsalzreduktion).

Denn weltweit diskutieren Experten über die Höhe des Salzkonsums. Auch in Deutschland wird der von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlene Wert von sechs Gramm pro Tag immer noch überschritten. Der Ruf des Kochsalzes war lange dadurch geprägt, bei hohem Konsum Bluthochdruck zu verursachen. Mittlerweile sehen manche Wissenschaftler diese Aussage jedoch skeptisch. Trotzdem wird weiterhin vor einem zu hohen Salzkonsum gewarnt. Denn vor allem Verbraucher, die bereits Bluthochdruck haben, können durch die Aufnahme salzreduzierter Kost geschützt werden.

Neue technologische Verfahren, veränderte Rezepturen und Ersatzstoffe sowie innovative sensorische Strategien haben dazu geführt, dass der Salzgehalt in vielen Produkten gesenkt werden konnte. Trotzdem steht das Thema Salzreduktion weiterhin im Fokus des öffentlichen Interesses und vor allem auch der Lebensmitteltechnologie.

Das DLG-Symposium gibt einen Überblick über den Stand der wissenschaftlichen Diskussion und stellt Strategien, Methoden und technische Verfahren zur Verringerung des Salzgehaltes in besonders betroffenen Lebensmitteln vor. (Red./DLG)

Programm & Weitere Infos:

www.DLG.org/Kochsalzreduktion

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at