

Webinar: Süße Wissenschaft - 'Süßmacher' unter der Lupe

Süßes ist quasi in aller Munde. Doch was uns das Leben versüßt, hat oft einen bitteren Beigeschmack. Die Ernährungswissenschaftlerin Katrin Fischer beleuchtet die Vielfalt der Süßmacher aus den verschiedenen Blickwinkeln der modernen Ernährungswissenschaft. Wie wirken die verschiedenen „Zuckerarten“ auf unseren Körper? Welche Vor- und Nachteile haben die verschiedenen Süßungsmittel? Sind alternative Süßungsmittel wie Birkenzucker, Stevia oder exotische Dicksäfte wirklich die „natürlichere“ und „gesündere“ Alternative? Wie kann ich Zucker im Alltag sinnvoll reduzieren? Welche Rolle spielt Honig? Wo versteckt sich Süße in Lebensmitteln und wie erkenne ich sie? Rohrzucker versus Rübenzucker? Wie lautet die Zuckerspar-Formel und vieles mehr. Ein spannendes Webinar für alle, die gut und fundiert über Zucker & Co informiert sein wollen.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 2 Einheiten

Kursbeitrag: 25,00 €

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Direktvermarkter:innen, Imker:innen, Interessierte, Konsumentinnen und Konsumenten, Schule am Bauernhof - Betriebe, Seminarbäuerinnen, Urlaub am Bauernhof - Betriebe, Zuckerrübenproduzenten - Teilnehmer
IP

Mitzubringen: Benötigt: Computer/Laptop/Tablet mit Lautsprecher; stabiles Internet

Verfügbare Termine