

Födoämnesallergimöte

1 Juni 2010, 09.30 - 15.00

Park Inn i Uppsala

Agenda

9.30-10.00 Ankomst, kaffe

10.00 Agenda, utdelat material och allmän information

10.15 "Wheat proteins in allergy and Celiac disease"
Krisztina Takács, Central Food Research Institute, Budapest -
kommer att tala om proteiner i vete, vilka ger upphov till celiaki
och vilka kan ge allergiska symptom?

11.15 "Kost och prevention av födoämnesallergier hos barn"
Ylva Sjögren, Livsmedelsverket -kommer att presentera sig
och det vetenskapliga underlag som hon och Ingrid Malmheden
Yman har tagit fram och som utgör grunden för allergidelen när
Livsmedelsverket reviderar råden om mat för spädbarn och
småbarn.

12.15 Lunch

13.30 "Nordiskt tillsynsprojekt-allergimärkning"
Ulla Fäger, SLV - kommer att ge oss mer information om
arbetet med allergenmärkning i det nya projekt som Nordiska
Ministerrådet finansierar.

14.15 "Forskningsutblickar och hot topics från EAACI"
Bo Ekstrand, Bioconsult

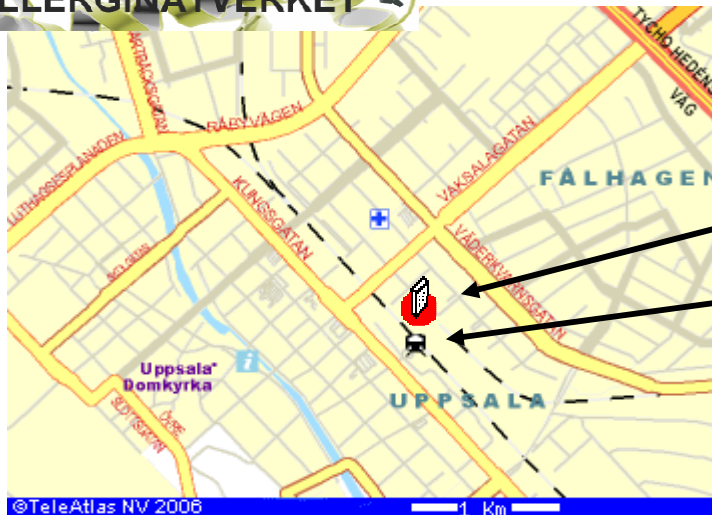
14.45 Nästa möte, Avslutning

15.00 SLUT

BE/ALK



Park Inn i Uppsala
Storgatan 30
753 31 Uppsala
018-68 11 00



Centralstationen

Parkering:

Gästparkering, 14 pl. finns utanför, 100 kr går ej att förboka
Garage, 6 pl., 120 kr går att förboka

Information - föredragshållare:

Krisztina Takács - works as a researcher at the Department of Food Safety, Unit of Biology of the Central Food Research Institute since 2002 December. She has got MSc. degree in food biotechnology at the Szent István University, Faculty of Food Science (Budapest) as a certificated food engineer. Recently she has got her doctorate (Ph.D.) in 2009 February. Her personal knowledge extends on applied immunology and the structure-function relationship examinations of food antigens. Her current focus and her PhD topic as well are about the immune analytical detection of the major cereal allergens, with special respect to that of those proteins, which can cause wheat allergy or celiac disease. She has participated in several Hungarian projects (OM, FVM, GVOP AKF, OTKA).

Ylva Sjögren – arbetar sedan augusti 2009 vid den Kemiska enheten 2 på Livsmedelsverket. Hon efterträder Ingrid Malmheden Yman och är ansvarig för analys av allergener i livsmedel samt artidentifiering av kött och fisk. Ylva tog sin magisterexamen i nutrition 2005 och doktorerade sedan vid Stockholms universitet på Avdelningen för immunologi. I maj 2009 tog hon sin doktorsexamen och avhandlingen handlade om spädbarns tarmflora och bröstmjölkskomponenter i relation till allergiutveckling och utveckling spädbarns immunförsvar.

Ulla Fäger– arbetar på Livsmedelsverkets Tillsynsavdelning, enheten för inspektion. Hon arbetar i huvudsak med revisioner (kontroller) på företag som hanterar konfektyr, bröd, snacks, kryddor, glass, fisk och drycker.