

Födoämnesallergimöte

16 mars 2017, 09.30 - 15.00
Palace, vid Brunnsparken i Göteborg

Agenda

- 9.30-10.00 **Ankomst, fika**
- 10.00 **Överkänslighet mot spannmål, gluten och kolhydrater - Olika bakgrund och behandling**
Jenny Van Odijk, Allergimottagningen, Sahlgrenska Sjukhuset
- 11.00 **Den tidiga kosten är kopplad till allergiutveckling – resultat från Bondgårdflorastudien**
Karin Jonsson, Chalmers
- 11.30 **New aspects of analytical tools for risk management of food allergens**
Challenges of allergen testing and the Romer Labs solutions
Ervin Tanyi, Romer labs
- 12.15 **Lunch**
- 13.00 **Märkning av allergener på förpackad mat**
Hur ska vi få det bättre?
Rikard Åsgård, Astma- och Allergiförbundet
- 13.30 **Risknivåer - betydelse av konsumtionsdata och portionsstorlek**
En uppföljning av seminariedagen den 27 okt
Bo Ekstrand, Bioconsult AB och Anne-Li Karlsson, Allergikompentens
- 14.45 **Nästa möte, fika o nätverksmingel**
- 15.00 **SLUT**

Välkommen hälsar Bo och Anne-Li

Presentation av föredragshållare:



Jenny van Odijk, är dietist och arbetar sedan flera år på Astma och Allergimottagningen på Sahlgrenska Sjukhuset. Jenny har disputerat inom allergiområdet och har framförallt arbetat med jordnöts- och nötallergier samt magtarmrelaterade överkänslighetsreaktioner. Hon är också adjungerad som lärare på dietistutbildningen vid Göteborgs universitet.



Karin Jonsson fil.dr i Livsmedelsvetenskap, Chalmers. Karins doktorandprojekt baserade sig på Bondgårdsflorastudien där hon analyserade kosten hos barnen och deras mammor under graviditet och amning, och undersökte om olika livsmedel eller näringsämnen kunde relateras till bondgårdsmiljö och allergiutveckling. Karin jobbar kvar på avdelningen för Livsmedelsvetenskap, Chalmers, och fortsätter att undersöka den tidiga kosten i relation till allergiutveckling. Hon jobbar även med rådgivning till livsmedelsföretag vad gäller märkning av näring- och hälsopåståenden.



Ervin Tanyi graduated as a food engineer in 2002. He has been working in the food safety sector since 2004. He joined Romer Labs in 2009 as an Area Manager. He supports laboratories and food companies managing the risks associated with food allergens, mycotoxins, food pathogens, GMOs and other food contaminants. The Romer Labs HQ is located in Tulln, Austria and they have specialized competence centers all over the world. Besides Scandinavia, Ervin takes care of companies located in Hungary and the Balkan region.



Rikard Åsgård, arbetar sedan två år som ombudsman för mat-, konsument- och utomhusmiljö vid Astma- och Allergiförbundet. Han arbetar huvudsakligen nationellt med intressepolitik och information om allergi- och överkänslighet för mat i olika sammanhang. Rikard är utbildad Nutritionist, disputerad inom Toxikologi och har hela sitt liv arbetat med matfrågor i olika sammanhang, t ex nutritionist på Livsmedelsverket, forskning och undervisning på Karolinska Institutet och Uppsala Universitet, specialkost i storkök samt forskning på ekologiskt lantbruk.



Bo Ekstrand har arbetat under många år på SIK med bl a bioteknikfrågor och forskningsprojekt inom matallergi. I sex år var Bo ansvarig för köttforskning vid Århus universitet (Foulum) men är sedan 2014 tillbaka i Sverige och driver nu sitt eget företag Bioconsult AB som sysslar med rådgivning och utbildning inom livsmedelssektorn. Bo är också gästforskare vid Chalmers i Göteborg.



Anne-Li Karlsson, Allergi Kompetens har arbetat med allergifrågor inom livsmedelsområdet sedan 1999. Först inom allergiforskning på SIK i Göteborg, där hon bl a studerade processers inverkan på allergener. Hon arbetar sedan 2005 som konsult i det egna företaget AllergiKompetens, med rådgivning, utbildning, utredning, samt koordinerar två allerginätverk. Hon har en bakgrund som kemist/molekylärbilog och har tidigare arbetet med hjärt- och kärlforskning.

PALACE
SÖDRA HAMNGATAN 2
GÖTEBORG
TEL: 031-80 75 50

Max 5 min promenad från Centralen

