

Födoämnesallergimöte

12 mars 2020, 09.30 - 15.00 (därefter nätverksmingel)
Freys Hotel Bryggaregatan 12

Agenda

9.30-10.00 Ankomst, fika

10.00 Inledning och deltagarpresentation

10.15 **"Use of in vitro digestion models for prediction of allergenic risk of proteins"**
Krisztina is going to talk about the allergenic outcome of proteins in soy and of tropomyosin in shrimp and chicken.
Krisztina Takács, Phd, National Agricultural Research and Innovation Centre, Hungary

11.15 **"Födoämnesallergi hos barn"**
Anna kommer att fokusera på senaste tidens forskning kring hur födoämnesallergier uppkommer samt kring förebyggande strategier inklusive officiella råd kring introduktion av allergena livsmedel till barn (i Sverige och i andra länder). Kanske blir det också lite kort om forskning kring behandling av matallergi.
Anna Asarnoj, Bitr. Överläkare, Barnallergolog, Med dr, Karolinska Universitetssjukhuset och Karolinska Institutet

12.15 Lunch

13.15 **"Citronsyra – ligger det en hund begraven?"**
Diskussionspunkt
Anne-Li o Bo

14.15 **"Food DETECTives – En europeisk förbättringsmeny för personer med matallergi"**
Presentation av de viktigaste resultaten från EFAs forskningsprojekt Food DETECTives. Samt det senaste om "Bra mat för alla" - projektet och "Toleransdagen"
Rikard Åsgård, Intressepolitisk handläggare, Astma- och Allergiförbundet

Nästa möte

15.00 Fika o nätverksmingel

Välkommen hälsar Bo och Anne-Li

Presentation av föredragshållare:



Krisztina Takács, PhD - Krisztina is working as a research fellow at the National Agricultural Research and Innovation Centre, Food Science Research Institute since 2002. Her tasks were focused on food protein analytics, such as development of protein separation and purification technologies for protein structural studies, development and application of antibody-based immunoassay methods, determination of proteins, use of in vitro digestion model tests. Her personal scientific interest and her PhD thesis was extended on the examinations of the structure-function relationship of food antigens/allergen proteins, mostly on determination of the major cereal proteins causing symptoms in the respect of food allergy and celiac disease and on human clinical diagnostic technique. She also has experiences in studying the effect of protein-structure modification technologies (such as heat treatment, enzymatic modification, transgenic technology), mostly in order to cover the allergenic properties of proteins. A number of domestic and international publications of her have appeared in journals, she mentored students working on diploma thesis, she participated in Hungarian and international research projects, which led to her long-term participation in international cooperation.



Anna Asarnej är barnläkare och barnallergolog och arbetar som biträdande överläkare på Astrid Lindgrens Barnsjukhus, Karolinska Universitetssjukhuset. Hon bedriver även forskning vid Karolinska Institutet inom området födoämnesallergier hos barn med särskilt fokus på jordnötsallergi. Anna arbetar i nationella arbetsgrupper på området och har tillsammans med andra experter tagit fram vetenskapligt underlag till Livsmedelsverket och Barnläkarförningens allergisektion inför deras nya råd om tidig introduktion av mat till barn.



Rikard Åsgård arbetar som intressepolitisk handläggare för mat och kollektivtrafik på Astma- och Allergiförbundet. Han jobbar nationellt med påverkansarbete och information om matöverkänslighet. I projektgruppen för Bra mat för alla hjälper han till att driva projektet framåt. Rikard är nutritionist och har disputerat inom toxikologi. Han har jobbat som nutritionist på Livsmedelsverket och har hela sitt yrkesliv arbetat med mat och hälsa på olika sätt.

Freys Hotel, Bryggargatan 12

