

AKADEMISCHES WIRTSCHAUS

Sekundäre Pflanzenstoffe in Lebensmitteln und deren physiologischen Wirkungen mit Dr.ⁱⁿ Karin Buchart

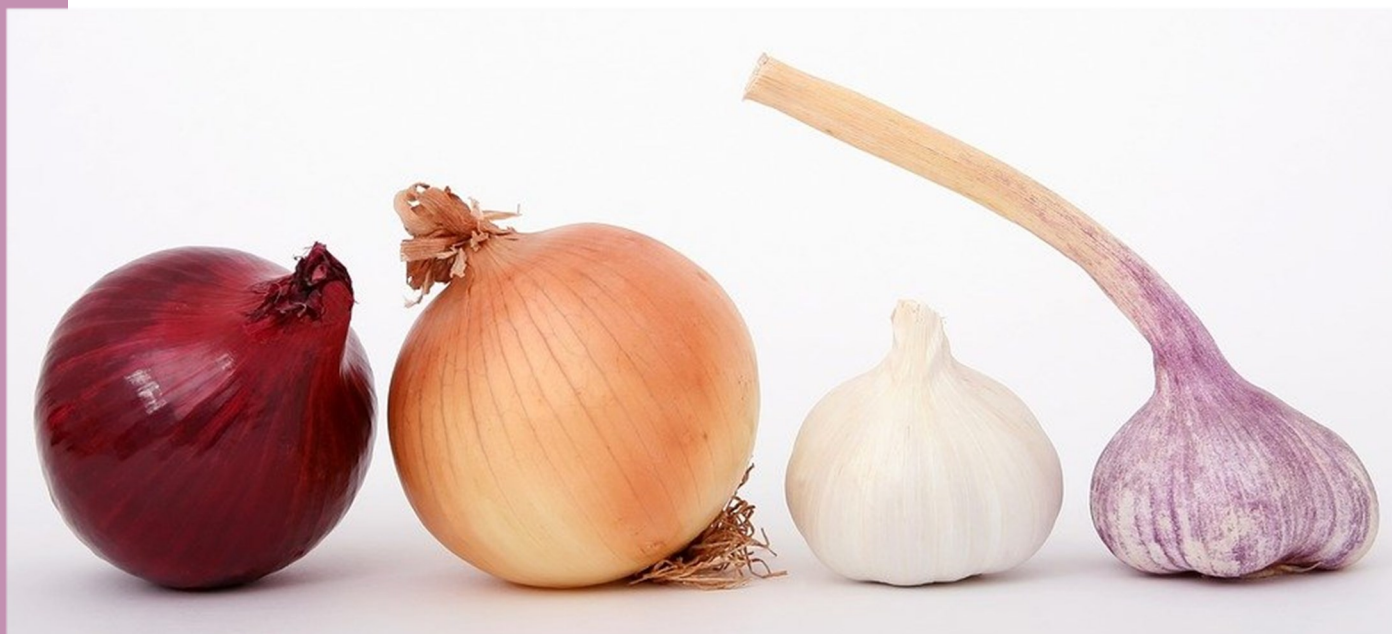


Foto: Flausen

Dr.ⁱⁿ Karin Buchart

Ernährungswissenschaftlerin und Kolumnistin der Naturapotheke im Magazin Servus in Stadt & Land, sowie Lehrgangleiterin von Botanicals und Angewandte Pflanzenheilkunde am WIFI Salzburg.

Autorin zahlreicher Fachbeiträge und Publikationen.

Natürliche pflanzliche Nutrazeutika

Self Health Management - Selbsthilfe durch natürliche Lebensmittel mit Wirkung

Ein ernährungswissenschaftliches Konzept zur Nutzung des Potentials von natürlichen, pflanzlichen Lebensmitteln mit wissenschaftlich nachgewiesener physiologischer Wirkung, die in der eigenen Küche selbst zubereitet werden können.

Nutrazeutika haben eine naturwissenschaftlich erklärbare Wirkung auf der Basis von Pflanzenwirkstoffen (z.B.: Lauchöle in Knoblauch und Zwiebeln, Senföle in Meerrettich oder Kresse, Polysaccharide in Leinsamen, ätherische Öle in Thymian oder Gerbstoffe im Wacholder), pH Wert, Salzgehalt oder Zuckergehalt.

Die Kombinationen und Zubereitungen der wirksamen pflanzlichen Lebensmittel basieren auf den traditionellen Rezepten des Alpenraums.

Fr, 11. Juni 2021

15:00 bis 16:30 Uhr

Cafe Uni:Versum

5020 Salzburg, Hofstallgasse 2-4

Die Teilnahme ist kostenlos.

Eine vorherige Anmeldung ist bitte notwendig. Begrenzte Besucherzahl.

Mail: office@tauriska.at oder +43 (0) 664 5205203

Beachten Sie bitte die Einhaltung der jeweiligen Covid-Maßnahmen!

www.tauriska.at

www.buchart.at