

DLG-MRI-Workshop:

Natriumreduktion in Fleischerzeugnissen

Sehr geehrte_r

Reduktionsstrategien stehen im Spannungsfeld zwischen Gesundheit, Geschmack und technologisch notwendigen Salzgehalt. Die DLG stellt in Zusammenarbeit mit dem MRI die Frage: Wie viel Natriumreduktion vertragen Fleisch- und Wurstwaren?

Diskutieren Sie beim [DLG-MRI-Workshop](#)

Natriumreduktion in Fleischerzeugnissen am 20. und 21. Juni 2024 in Kulmbach mit!

**Freuen Sie sich auf einen interaktiven Austausch mit Verkostung und
Netzwerkabend.**

Der Workshop nimmt nicht nur den aktuellen Stand der Forschung unter die Lupe, sondern es werden auch Best Practices vorgestellt. Lernen Sie bei den Verkostungen, was sensorisch den Unterschied macht!

Nutzen Sie die Gelegenheit für frischen Wind in der Produktentwicklung und stellen Sie den Expert:innen Ihre brennenden Fragen:

- Reduktionsstrategien: Wie viel ist nötig, wie viel ist möglich?
- Welche ausgewählte Reduktionsstrategien gibt es für Fleisch- und Wurstwaren?
- Was sind die neuesten Erkenntnisse der konsumentenorientierten Produktentwicklung?

Das Fachprogramm und die Anmeldung ist jetzt abrufbar unter:

<https://www.dlg.org/reduktion>

Bleiben Sie neugierig!

Mit freundlichen Grüßen

DLG e.V.

Simone Schiller

Geschäftsführerin Fachzentrum Lebensmittel