



„Aktualitások a táplálkozástudományban – szakértők a nappalinkban”

IV. szakmai webinárium

2021. április 27. kedd 17 óra (időtartama: kb. 60-80 perc)

Tisztelt Tagtársunk, kedves érdeklődő!

Örömmel emlékeztetjük, hogy a Magyar Táplálkozástudományi Társaság (MTtT) 2020 szeptemberében **szakmai webinárium sorozatot** indított. Elsősorban a táplálkozástudomány területén jártas, de határterületek iránt is érdeklődő szakemberek számára változatos, érdekes témákban kérünk fel neves szakembereket, hogy rövid **webináriumok** keretében, **online** platformon keresztül, **ingyenesen** elérhető előadásokat tartsanak, amelyeket követően előadóink **kérdésekre** is válaszolnak.

Az MTtT negyedik szakmai webináriumának témája: **A mediterrán étrend és a zsiradékok szerepe a szív- érrendszeri betegségek megelőzésében.**

Program és előadók:

Prof. Dr. Biró György az MTA doktora, az MTtT örökös tiszteletbeli elnöke
(Magyar Táplálkozástudományi Társaság)

Olajfaliget, napfény, chianti - Mediterrán étkek

Prof. Dr. Karádi István akadémikus, belgyógyász, lipidológus, diabetológus
(Semmelweis Egyetem, ÁOK, Belgyógyászati és Hematológiai Klinika)

Scylla és Charybdis, cukor és zsír között

Moderátor: Prof. Dr. Rurik Imre, az MTA doktora, az MTtT elnöke

A regisztráció során **előnyben** részesülnek a MTtT **aktív** (tagsági díjukat rendezett) **tagjai**.

Regisztrálni az alábbi email címen lehet: mttt@sph.unideb.hu VAGY admin@mttt.hu

A regisztrációhoz kérjük, adja meg **nevét, email címet, munkahelyét!**

A jelentkezésről visszajelzést küldünk, és az esemény előtt küldjük a linket, információt, hogyan lehet kapcsolódni az eseményhez.

tisztelettel: **Prof. Dr Rurik Imre**

A rendezvény támogatója: a Floriol

A Floriol támogat mindenkit, aki szeretne változtatni, és tudatosabbá tenni az étkezési szokásait. Bátorítunk titeket, hogy lépjétek meg a vágyott változást, és ennek részeként hozzatok tudatosabb döntéseket étrendetekkel kapcsolatban is. Hiszünk abban, hogy az otthon főzött étel a legjobb választás. Termékeinkkel támogatunk titeket abban, hogy az otthon főzött ételekbe került zsiradék is egy tudatosabb választás eredménye lehessen. A Floriol márka is változik és nagy hangsúlyt fektet a tudatosságra az étkezés, életmód és a fenntarthatóság területén is. 2020 nyarától a Floriol 1 literes étolajok 50%-ban újrahasznosított műanyagból készült palackban kaphatók. Így támogatjuk azokat a Floriol vásárlókat, akik tudatosan odafigyelnek táplálkozásuk mellett a környezetükre is.