

Versteckte Süßmacher in Lebensmitteln

| | |
|-------------|---|
| Kursnummer | 261GMD050 |
| Beginn | Dienstag, 20.01.2026, 17:00 - 18:00 Uhr |
| Dauer | 1 U-Tag |
| Kursort | Online-Kurs |
| Gebühr | 0,00 € |
| Teilnehmer | 0 - 99 |
| Kursleitung | Evamarie Blamberg |

Ein Leben ohne Süßes ist für viele kaum vorstellbar. Doch wer bewusst auf Zucker in Lebensmitteln verzichten möchte, hat es schwer. Kaum jemand blickt bei der Vielzahl der Bezeichnungen für süßende Zutaten in verarbeiteten Lebensmitteln noch durch. Auch Werbeaussagen wie "ohne Zuckerzusatz" oder "ungesüßt" entpuppen sich als Strategie: Enthalten die Lebensmittel von Natur aus Zucker oder werden andere süßende Zutaten verwendet, täuscht die Werbung über den tatsächlichen Zuckergehalt hinweg. Der Einsatz von Zuckeraustauschstoffen wie Sorbit oder Süßstoffen wie Sucralose kann außerdem gesundheitliche Risiken mit sich bringen.

Der Vortrag klärt über unterschiedliche Süßmacher auf und informiert, worauf es zu achten gilt.

Besonderheit

Diese Veranstaltung findet im Rahmen des "Digital Dienstag" statt. Für diese besonderen Kurse gilt eine Durchführungsgarantie und findet schon ab einer Anmeldung statt. Ermäßigungen sind für dieses Kursformat nicht möglich.

Termine

| Datum | Uhrzeit | Ort |
|------------|-------------------|-------------|
| 20.01.2026 | 17:00 - 18:00 Uhr | Online-Kurs |