



VERANSTALTUNGSREIHE WISSEN-SCHAFT^F WISSEN

Gefahr aus Küche und Keller:

Wie Mikroben unsere Lebensmittel erobern

Lebensmittelbedingte Vergiftungen und Infektionen zählen zu den häufigsten Erkrankungen des Menschen. Lebensmittel, welche mit unerwünschten Mikroorganismen kontaminiert sind, können beim Verzehr zu schwerwiegenden Gesundheitsschäden führen. Was können Konsumenten gegen verunreinigte Nahrungsmittel unternehmen, und wie kann die Herstellung und Konservierung von Lebensmitteln durch moderne Methoden optimiert werden?

Prof. Dr. Martin Loessner, Professor für Lebensmittelmikrobiologie am **Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit der ETH Zürich**, verdeutlicht die gesundheitlichen Folgen der Kontamination von Lebensmitteln durch pathogene Mikroorganismen und informiert über innovative Methoden für deren Nachweis und Kontrolle.



Montag, 5. Dezember 2022
18:15 - 19:45 Uhr

♦ Universität Zürich Zentrum
Rämistrasse 71, 8006 Zürich
Hörsaal KOL-F-101

Die Veranstaltung wird
live übertragen.

Zur Anmeldung und für
weitere Informationen
zu dieser Vortragsreihe:

