

# Föreläsningar Mat för livet 2019

Fredagen den 15 nov.

## 13.00-13.45 Vad gör Svenska Celiakiförbundet?



**Magnus Filipsson,**  
*Generalsekreterare, Svenska Celiakiförbundet.*  
En övergripande beskrivning om förbundets organisation och arbetsuppgifter. Han berättar också om året som gått.

## 14.00-14.45 Glutenfri kost - forskning, teori och praktik



**Elin Malmberg Hård Af Segerstad**  
*Leg. dietist med specialisering i Pediatrik.*  
Vissa gener behövs för att kunna utveckla celiaki men det räcker inte för att förklara hela bakgrunden till sjukdomen

## 15.00-15.45 Glutenfritt med celiaki: På vilket sätt? Vad vågar jag lita på?



**Margareta Elding Pontén**  
*Doktor i kemi, specialist på vetenskapsinformation och författare.*  
För femton år sedan fick hon som vuxen diagnosen celiaki och har sedan dess följt forskningen inom området. Idag väljer många att äta glutenfritt och råd kommer från flera olika håll om glutenfri kost. Vad vågar jag lita på?

## 16.00-16.45 Är glutenfritt glutenfritt? - gränsvärden och livsmedelskontroll.



**Ylva Sjögren Bolin** arbetar som rådgivare och riskhanterare på Livsmedelsverket med specialområde allergi & överkänslighet mot mat. Vad innebär märkningen "glutenfri"? Varför finns det ett gränsvärde och hur mycket gluten motsvarar det?

Lördagen den 16 nov.

### 13.00-13.45 Bra mat för alla!



**Sofia Knáz** Leg. Dietist och projektledare för matallergiprojektet **Bra mat för alla**- Ett nationellt kunskapscentrum om matallergi.

Projektet har till uppgift och mål att starta ett nationellt tvärsektorielt kunskapscentrum om matallergi med visionen att "Sverige har globalt ledarskap i att ge jämlik sjukvård, säker mat och evidensbaserad kunskap för personer med födoämnesallergi och annan överkänslighet för mat och erbjuder en livskvalitet likvärdig med den som erbjuds människor utan födoämnesöverkänslighet."

### 14.00-14.45 Godare utan gluten - variation är nyckeln!



**Celiakistan (Kristina Bate Holmberg)**

*Utbildad biolog och journalist med inriktning mot mat och sensorik.*

Genom sin celiaki och nolltoleransen mot dålig (glutenfri) mat har hennes ögon öppnats för allt vad det som kallas glutenfritt innebär. Låt dig inspireras av hur celiaki kan få oss att titta bortom den ensidiga kosten, till ett liv med mer spännande, nyttiga och mumsiga variation.

### 15.00-15.45 Vad gör jag när mitt celiakibarn matvägrar?



**Vasiliki Karagianni**, Leg. dietist och nutritionist med intresse inom kost för gravida, ammande och barn.

Hur man kan hantera matkrångel effektivt och smidigt. Varför äter inte barnen? Kom och få tips om barnens näringsrika favoriter och praktiska verktyg för trevliga matstunder.

Med reservation för förändringar