

## Eintritt und Reservierung

Eintritt 3,- €, private Mitglieder frei

Abendkasse ab 18.00 Uhr, Eingangshalle  
Einlass 18.30 Uhr, Ehrensaal, Beginn 19.00 Uhr

Reservieren Sie telefonisch oder online.  
Am Montag, Dienstag und Mittwoch vor dem  
jeweiligen Vortrag von 9.00 – 16.00 Uhr.

- Telefon 089/21 79-221
- [www.deutsches-museum.de/angebote/vortraege/fuer-jedermann/online-reservierung/](http://www.deutsches-museum.de/angebote/vortraege/fuer-jedermann/online-reservierung/)



Ab sofort kann in unseren Veranstaltungen und Führungen im Deutschen Museum eine mobile FM-Anlage zur Hörverstärkung genutzt werden. Bitte geben Sie bereits bei der Anmeldung an, dass Sie eine Hörverstärkung wünschen.

## Weitere Vorträge

■ Mittwoch, 12. Februar 2020, 19.00 Uhr

In Zusammenarbeit mit der Katholischen Akademie in Bayern

### Das aCar

#### Nachhaltige Mobilität für ländliche Regionen in Afrika

Prof. Dr.-Ing. Markus Lienkamp  
Technische Universität München

■ Mittwoch, 19. Februar 2020, 19.00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Exzellenzcluster Origins und den Physikfakultäten der LMU und TU München

#### Was verrät uns der Carina-Nebel über unseren kosmischen Ursprung?

Prof. Dr.-Ing. Thomas Preibisch  
Ludwig-Maximilians Universität München

## Hinweise zu weiteren Vorträgen

Wir informieren Sie gerne regelmäßig über die nächsten Vorträge des Deutschen Museums. Bitte teilen Sie uns einfach Ihre E-Mail- und Postadresse mit. Sie erhalten dann Hinweise zu den weiteren Vorträgen unseres Hauses.

Deutsches Museum · Vortragswesen · 80306 München

Tel. 089/21 79-289, Fax 089/21 79-99289  
[ha.programme@deutsches-museum.de](mailto:ha.programme@deutsches-museum.de)  
[www.deutsches-museum.de](http://www.deutsches-museum.de)

# Deutsches Museum



## Wissenschaft für jedermann

Vorträge im Ehrensaal



Mittwoch, 5. Februar 2020, 19.00 Uhr

## Das riecht aber gut! – Wie werden Gerüche wahrgenommen und verarbeitet?

Prof. Dr. Jessica Freiherr

In Zusammenarbeit mit dem  
*enable*-Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

# Das riecht aber gut! – Wie werden Gerüche wahrgenommen und verarbeitet?

Der menschliche Geruchssinn wird nicht selten unterschätzt, er hat jedoch eine wichtige Funktion für den Genuss von Speisen und Getränken, als Warnsystem aber auch während der zwischenmenschlichen Kommunikation. Wie nehmen wir Gerüche wahr? Wie können Gerüche maskiert werden? Wie werden Gerüche vom menschlichen Gehirn verarbeitet? Welche weiteren Sinneseindrücke beeinflussen das menschliche Riechen?

Im Vortrag werden anatomische und physiologische Grundlagen des Riechens gekoppelt mit der Vorstellung verschiedener olfaktorischer Wahrnehmungsphänomene. Es wird vermittelt, welche Rolle die Sprache während der Geruchswahrnehmung spielt und wie stark das Riechen mit Emotionen und Erinnerungen verbunden ist. Ziel des Vortrages ist es, die Wahrnehmung und neuronale Verarbeitung von Sinneseindrücken am Beispiel der Gerüche greifbar zu machen und damit Möglichkeiten der sensorischen Produktoptimierung und des Marketings, aber auch der Digitalisierung der chemischen Wahrnehmung aufzuzeigen.

Am Mittwoch, den 11. März 2020 findet zum Thema »Ernährungsforschung« ein weiterer Vortrag statt.

## **Nachhaltig gesund.**

### **Wie aus Nebenprodukten der Lebensmittelerzeugung gesunde und hochwertige Zutaten werden.**

Prof. Dr. Peter Eisner  
Technische Universität München

## Prof. Dr. Jessica Freiherr

Prof. Dr. Jessica Freiherr, Fraunhofer IVV, Freising & Abteilung für Psychiatrie und Psychotherapie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

Jessica Freiherr studierte Ernährungswissenschaft an der Friedrich-Schiller-Universität Jena, hat im Fach Neurowissenschaft an der LMU München promoviert und war dann Postdoc am Monell Chemical Senses Center in Philadelphia, USA. Von 2011 bis 2018 war Frau Freiherr Juniorprofessorin an der RWTH Aachen. Seit 2019 hat Frau Freiherr die Professur für Neurowissenschaften der sensorischen Wahrnehmung in der Abteilung für Psychiatrie und Psychotherapie, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg. Seit 2013 ist Frau Freiherr auch am Fraunhofer-Institut IVV in Freising in der Abteilung Analytische Sensorik. Sie leitet hier die Forschergruppe MultiSense.

Ihre Forschung befasst sich mit dem menschlichen Geruchssinn und multisensorischen Integrationsvorgängen in Bezug auf Nahrungsmittel, Kosmetika und deren Verpackung. Zur Untersuchung dieser Aspekte steht ein methodisches Spektrum von verschiedenen Verhaltenstests über psychophysiologische Messungen bis zu funktionalen Methoden zur Bildgebung der Prozesse im menschlichen Gehirn zur Verfügung.

Seit 2015 ist Frau Freiherr Kooperationspartnerin im enable-Kompetenzcluster der Ernährungsforschung und seit 2018 Mitglied des enable-Leitungsgremiums. In diesem Rahmen ist sie für die Projekte zur sensorischen Wahrnehmung und Lebensmittelauswahl verantwortlich.