

Anwendertreffen moderne Lebensmittel

Aktuelle Anforderungen an Lebensmittel hinsichtlich Haltbarkeit und Inhaltsstoffe

Programm

09:30 - 10:00 Einlass mit Begrüßungskaffee

10:00 - 10:05 Beginn der Veranstaltung

Eröffnungsrede durch Herrn Dr. Krüger

10:05 - 11:10 Vortragsreihe I: Inhaltsstoffe

- 1) "VegBro - veganer Brotbelag unter Verwendung von Wasserlinsen",
Vortragende: Jenny Wagner, Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
- 2) "Pro und Kontra der Nutzung von Zwischen- und Abprodukten der Lebensmittelproduktion zur Herstellung innovativer Produkte",
Vortragender: PD Dr. Jörg-Thomas Mörsel, UBF GmbH
- 3) "LinCheese - Fermentierter Käseersatz aus hiesigen Rohstoffen",
Vortragende: A. Zumblick, HU Berlin - IASP

11:10 - 11:25 PAUSE

11:25 - 12:30 Vortragsreihe II: Haltbarkeit

- 1) "SchokoMa - Fettreifstabile und allergenfreie Schokoladenmasse",
Vortragende: Silke Sorge, Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
- 2) "Modifizierte Heißwasser- und Ultraschallbehandlung von Apfelsorten im ökologischen Landbau", Vortragende: K. Günther, GMBU e.V. FS Jena
- 3) "Plasmabasierte Verfahren zur Verbesserung von Produktqualität und Haltbarkeit", Vortragende: Dr. H. Mitterer-Istyagin, Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig

12:30 - 13:15 MITTAGSPAUSE



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH

GMBU



Gesellschaft zur Förderung
von Medizin-, Bio- und
Umwelttechnologien e.V.

Anwendertreffen moderne Lebensmittel

Neue Anforderungen an Lebensmittel hinsichtlich Haltbarkeit und Inhaltsstoffe

Programm

13:15 - 14:20 Vortragsreihe III: Gemischtes

- 1) "Unterstützung regionaler Wirtschaftskreisläufe mittels IT- und KI-Lösungen zur Produktion von gesunden, innovativen und nachhaltigen Inhaltsstoffen aus regionalen Exoten am Beispiel Topinambur",
Vortragender: F. Lienig, Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH
- 2) "Lebensmittel-Trocknung mit Mikrowellen",
Vortragender: Dr. M. Anders, ZFB Project Management GmbH
- 3) "Ecosuccinat – Technologieentwicklung zur Verwertung von Reststoffen der Lebensmittelproduktion zur Herstellung von Rohstoffen für die weiterverarbeitende Industrie", Vortragende: C. Kleps, Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung e.V. (ILU)

14:20 - 14:30 Ende der Veranstaltung

Fazit und Abschlussworte

14:30 - 15:15 Zeit für lockere Gespräche

mit Kaffee & Kuchen



Frankenförder
Forschungsgesellschaft mbH

GMBU



Gesellschaft zur Förderung
von Medizin-, Bio- und
Umwelttechnologien e.V.