



ttz Bremerhaven

Seminar: Wertschöpfung aus Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung

Rohstoffe – Technologien – Anwendungen – Potentiale – Fördermöglichkeiten

Veranstalter: Technologie-Transfer-Zentrum Bremerhaven (ttz)
Leitung: Prof. Dr. Klaus Lösche
Datum: 13.11.2007
Zeit: 9:00 bis ca. 17:00
Ort: Comfort Hotel, Am Schaufenster 7, 27572 Bremerhaven

Reststoffe und Nebenprodukte aus der Lebensmittelverarbeitung enthalten eine Vielzahl von hochwertigen Inhaltsstoffen, die entsprechend ihrem eigentlichen Materialwert bisher unzureichend genutzt werden.

In der Erschließung, Darstellung und Nutzung dieser nutritiv, energetisch oder allgemein funktionellen Inhaltsstoffe liegt ein enormes technologisches Reservoir mit einem zunehmend interessanter werdenden wirtschaftlichen Potential.

Das Seminar zeigt in diesem Zusammenhang innovative Möglichkeiten auf, wie aus Reststoffen hochwertige funktionelle, oft auch bioaktive Substanzen gewonnen werden können.

Anwendungen als neuartige Ingredients oder als Lebensmittel eigener Art, stellen beispielhafte Ansätze für den erfolgreichen Markteintritt und die Umsetzung einer solchen Konzeption insgesamt dar.

Im Weiteren erhalten Sie spezifische Informationen zu aktuellen Fördermöglichkeiten für Forschungsprojekte auf nationaler und europäischer Ebene.



IHRE IDEEN BRAUCHEN EIN ZUHAUSE



Seminar: Wertschöpfung aus Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung

Die Referenten:

Marie Bildstein

Biologin, Projektleiterin in der Arbeitsgruppe Naturstoffe am ttz Bremerhaven

Prof. Dr. Helmut Dietrich

Chemiker, Leiter des Fachgebiets Weinanalytik und Getränkeforschung an der Forschungsanstalt Geisenheim

Lehrtätigkeit an der Fachhochschule Wiesbaden, Fachbereich Geisenheim: Schwerpunkt Wein und Getränkechemie

Thomas Dietrich

Biotechnologe, Arbeitsgruppenleiter Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik am ttz Bremerhaven

Gudrun Ding

Lebensmitteltechnologin, Business Development Manager im Bereich Auftragsfertigung bei der IPC-Process Center GmbH & Co. KG, Schweinfurt

Dr. Dietmar Kammerer

Lebensmittelchemiker, wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Lehrstuhl Lebensmittel pflanzlicher Herkunft, Schwerpunkt Sekundäre Pflanzenstoffe.

Prof. Dr. Benno Kunz

Lebensmittel- und Biotechnologe, Professor an der Universität Bonn, Leiter des Bereichs Lebensmitteltechnologie / -biotechnologie am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Dr. Mark Lohmann

Biochemiker, Projektleiter im Bereich Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik am ttz Bremerhaven

Wolfgang Lörsch

Lebensmitteltechnologe, Prokurist bei der BREKO GmbH, Bremen

Prof. Dr. Klaus Lösche

Lebensmittel- und Biotechnologe, Professor an der Hochschule Bremerhaven, Studiengang Lebensmitteltechnologie: Schwerpunkt Technologie pflanzlicher Lebensmittel und Bäckereiwirtschaft

Leiter des BILB (Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik) am ttz Bremerhaven

Alexander Schattauer

Agrarwissenschaftler, Mitarbeiter am Institut für Technologie und Biosystemtechnik der Bundesforschungsanstalt für Landwirtschaft Braunschweig, Schwerpunkt Biogasgewinnung und -nutzung

Seminar: Wertschöpfung aus Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung

Programm

- 9:00 Begrüßung
Prof. Dr. Klaus Lösche
- 9:15 Funktionelle Additive aus Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung
Prof. Dr. Benno Kunz
- 10:00 Aktuelle Entwicklungen bei der Gewinnung sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe aus Nebenprodukten der Obst- und Gemüseverarbeitung am Beispiel Traubentrester
Dr. Dietmar Kammerer
- 10:45 Kaffeepause
- 11:00 Gewinnung von Wert gebenden bioaktiven Substanzen mit Hilfe von Enzymen und Prozesstechniken
Prof. Dr. Helmut Dietrich
- 11:45 Einsatz von Polyphenolextrakten aus Reststoffen im Bereich Functional Food, Nahrungsergänzung und Kosmetik
Wolfgang Lörsch
- 12:30 Mittagspause
- 13:30 Verarbeitung von Extrakten zu Granulaten und Pellets
Gudrun Ding
- 14:15 Förderung von Projektvorhaben auf nationaler und internationaler Ebene
Thomas Dietrich / Dr. Mark Lohmann
- 14:45 Das Projekt „Bioactive-Net“ – eine EU-Initiative zur Gewinnung von bioaktiven Substanzen aus den Rückständen der Tomaten-, Wein- und Olivenverarbeitung
Marie Bildstein
- 15:15 Kaffeepause
- 15:30 Spezielle Technologien für neuartige Lebensmittel-Rohstoffe und Ingredients am Beispiel von Backwaren-rework und heterogener Katalyse
Prof. Dr. Klaus Lösche
- 16:15 Energetische Nutzung von organischen Reststoffen
Alexander Schattauer
- 17:00 Ende

Seminar: Wertschöpfung aus Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung

Anmeldung:

Zum Seminar „Wertschöpfung aus Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung“ melde ich mich verbindlich an

Name:	_____
Organisation:	_____
Funktion:	_____
Email:	_____
Telefon:	_____
Am gemeinsamen Abendessen am Vorabend (12.11.2007)	
Nehme ich teil	ja/nein
Nehme ich nicht teil	ja/nein

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung per Fax oder Mail an:

Marie Bildstein, Tel. 0471 48 32 144

mbildstein@ttz-bremerhaven.de

oder

Martin Schüring, Tel. 0471 48 32 170

mschuering@ttz-bremerhaven.de

Fax: 0471 4832 129

Teilnahmegebühr:

Industrie: 320,- €

Hochschule: 240,- €

Studierende 120,- €

Anmeldefrist: 05.11.2007

Ort: Comfort Hotel, Am Schaufenster 7, 27572 Bremerhaven, Tel.: 0471 93 200

Enthalten sind die Seminarunterlagen, Getränke und ein Mittagsbuffet sowie ein gemeinsames Abendessen am Vorabend

Im Comfort-Hotel ist ein Kontingent an Zimmern reserviert zum Sonderpreis von 66,- € / Übernachtung (gilt bei Anmeldung bis 10.10.2007)

Bitte melden Sie sich dort an unter dem Stichwort „ttz-Reststoffseminar“