



FORSCHUNGSKREIS DER
ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

„Forschung für den Wettbewerb von morgen“

**Dokumentation der
65. FEI-Jahrestagung 2007**



Aktuelle Beiträge aus FEI-Projekten

Impressum

ISBN 978-3-925032-44-8

Herausgeber

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Godesberger Allee 142-148
D-53175 Bonn

Redaktion

Dr. Volker Häusser
Daniela Kinkel

Layout/Gestaltung

freiart, Königswinter

Druck

Bonner Universitäts-Buchdruckerei, Bonn

© FEI e. V. 2007

Inhalt

Vorwort	5
Dr. J. Kohnke Vorsitzender des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) Eröffnungsrede zur 65. Jahrestagung 2007	9
Prof. Dr. M. Fischer Universität Hamburg Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie, Abteilung Lebensmittelchemie Molekularbiologische Methoden zur Qualitätsanalyse von Lebensmitteln	15
Prof. Dr. T. Hofmann Technische Universität München Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik Identifizierung von Geschmacksstoffen als Grundlage für die Produktgestaltung	27
Prof. Dr. R. Nießner Technische Universität München Institut für Wasserchemie und Chemische Balneologie Biosensoren und ihre Potentiale für die Lebensmittelindustrie	45
Prof. Dr. M. Kind Universität Karlsruhe Institut für Thermische Verfahrenstechnik Verfahrenstechnische Wege zur Produktqualität	55
Prof. Dr. S. Vieths Bundesamt für Sera und Impfstoffe Langen, Paul-Ehrlich-Institut Abteilung Allergologie Erfassung und Management von unbeabsichtigten Einträgen von allergenen Lebensmitteln am Beispiel Feiner Backwaren	69
Prof. Dr. K. Sommer Technische Universität München Lehrstuhl für Maschinen- und Apparatekunde Neue Konzepte zur Erzeugung von Biogas aus Reststoffen der Lebensmittelindustrie	81

Anhang

Posterabstracts	93
Betriebsbesichtigung	117
Bilder von der Jahrestagung	121
FEI-Projekte 2007/2008.....	135

Mitgliederverzeichnis

Vorstand.....	166
Mitgliedsverbände.....	168
Mitgliedsunternehmen.....	170
Mitgliedsinstitute/Forschungsstellen	172
FEI-Kurzprofil	181