

PD Dr. Peter Eisner

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)

Giggenhauser Straße 35
85354 Freising

Telefon: +49 8161 491 400

E-Mail: peter.eisner@ivv.fraunhofer.de

Internet: www.ivv.fraunhofer.de



- 1984 - 1990 Studium des Maschinenwesens an der Technischen Universität München
- 1991 - 1996 Promotion an der Technischen Universität München; Thema „Steigerung der Wärmedurchgangs und der Destillatqualität bei der Eindampfung“
- seit 1996 Mitarbeiter des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)
- seit 2006 Leiter der Abteilung Verfahrensentwicklung Lebensmittel am Fraunhofer-IVV
- 2010 Geschäftsführer der Prolupin GmbH, einem Fraunhofer-Spin-off zur Herstellung von Lupinenproteinisolaten
- 2014 Habilitation am Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München; Thema „Lupine als funktionelle Lebensmittelzutat“
- 2014 Auszeichnung mit dem Deutschen Zukunftspreis, dem Preis des Bundespräsidenten für Technik und Innovation; Thema: „Lebensmittelzutaten aus Lupinen – Beitrag zu ausgewogener Ernährung und verbesserter Proteinversorgung“
- seit 2017 Stellvertretender Institutsleiter des Fraunhofer-IVV

Forschungs-/Tätigkeitsschwerpunkte

- Fraktionierung pflanzlicher Rohstoffe in Protein, Öl, Kohlenhydrate und sekundäre Pflanzenstoffe für Anwendungen in Lebensmitteln und technischen Produkten
- Aufklärung von Fehl aroma und Fehlgeschmack in pflanzlichen Zutaten und Entwicklung von Verfahren zu deren Reduktion
- Fermentation von Pflanzenproteinen zur Veränderung des Aromaprofils
- Entwicklung von Verfahren zur Reduktion des allergenen Potenzials von Pflanzenproteinen
- Vakuum-Mikrowellentrocknung von Obst und Gemüse
- Kochextrusion zur Texturierung von pflanzlichen Fleischalternativen
- Reformulierung von Lebensmitteln