

Inhalt:	Seite
<b>Editorial</b>	1
<b>FEI-Aktuell</b>	2
- Interview mit Dr. Jürgen Kohnke	
<b>Best Practice</b>	3-5
- Neue Instrumente zur Authentizitätsbewertung von Aromastoffen	
<b>Unternehmen im Fokus</b>	5
- SILESIA – Der Aromenspezialist	
<b>Im Überblick</b>	6
- Neue Forschungsprojekte / - Neue Forschungsergebnisse	
<b>Kurz gemeldet</b>	
- Otto von Guericke-Preis	7
- AiF fördert den Nachwuchs	7
- Neue Richtlinien zur IGF	7
- EU-News	7
- Newsticker	8
- Termine	8
- Impressum	8



## Editorial

Die deutsche Ernährungsindustrie gehört mit ihren 530.000 Beschäftigten in 5.800 Betrieben zu den Top 5 der Industriebranchen in Deutschland. Sie ist damit ein wesentlicher Motor für Stabilität und Wachstum. Um sichere und gesunde Lebensmittel effektiv produzieren zu können, ist ein kontinuierliches Forschungsengagement unerlässlich: Nur so können bei der Herstellung von Lebensmitteln neue Technologien entwickelt, Prozesse optimiert und neueste wissenschaftliche Erkenntnisse, auch zum Nutzen der Verbraucher, umgesetzt werden.

Industrielle Gemeinschaftsforschung ist dabei ein wichtiges Element, um alle Firmen der Branche am Innovationsprozess teilhaben zu lassen. Der FEI bietet hierfür ein einzigartiges Netzwerk: Wissenschaftler aus über 120 Forschungs-

einrichtungen sowie Unternehmer und Führungskräfte aus 680 vorrangig mittelständischen Firmen kooperierten allein im vergangenen Jahr in 91 Forschungsvorhaben, die über den FEI koordiniert und vom Bundeswirtschaftsministerium via AiF gefördert wurden. Die Lebensmittelbranche profitiert damit in besonderem Maße von diesem Förderprogramm, einem zentralen Instrument der deutschen Mittelstandsförderung.

In der zweiten Ausgabe unseres Newsletters stehen zwei Forschungsprojekte im Mittelpunkt, mit deren Ergebnissen es erstmals möglich wurde, die Authentizität von Aromastoffen sicher nachzuweisen. Das entwickelte Verfahren wird inzwischen in vielen Unternehmen erfolgreich eingesetzt.

Das Team des FEI wünscht Ihnen ein erfolgreiches und glückliches Jahr 2009 und freut sich über Ihre Rückmeldung nach der Lektüre dieses Newsletters!

*Dr. Volker Häusser, Geschäftsführer*

*Impulse aufgreifen, Kräfte bündeln  
und Synergien in der Gemeinschaft nutzen.*



## „Mit einer Hand lässt sich kein Knoten knüpfen“

Der FEI-Vorsitzende Dr. Jürgen Kohnke äußert sich im Interview über direkte und indirekte Vorteile der Gemeinschaftsforschung als Instrument der Mittelstandsförderung. Kohnke führt die Geschicke des FEI als Vorsitzender seit 1997 – und seitdem hat sich die Zahl geförderter Gemeinschaftsforschungsprojekte in der Lebensmittelbranche kontinuierlich erhöht. Während 1997 lediglich 13 neue Projekte bewilligt wurden, fiel 2008 der Startschuss für 32 Forschungsprojekte.

*Interview auf S. 2*

## Tagungsband zur 66. FEI-Jahrestagung

Ende Januar wurde der Tagungsband zur 66. FEI-Jahrestagung 2008 an 1500 Wissenschaftler, Experten und Führungskräfte aus der Lebensmittelbranche verschickt. Unter dem Motto „Von der Idee zum Projekt – vom Projekt in die Praxis“ präsentieren sechs renommierte Wissenschaftler erfolgreiche Projekte der industriellen Gemeinschaftsforschung.



## Aktuell

### Warum die Lebensmittelindustrie – auch in Krisenzeiten – von der Gemeinschaftsforschung profitiert, erläutert Dr. Kohnke im Interview.

*FiF:* Als Sie vor zwölf Jahren zum Vorsitzenden des FEI gewählt wurden, hoben Sie in Ihrer Antrittsrede das branchen- und disziplinübergreifende Netzwerk des FEI als „besonderes Qualitätsmerkmal“ hervor. Gilt diese Aussage von 1997 auch für 2009?

Kohnke: Mehr denn je! Unser Innovationsnetzwerk umfasst über 120 Forschungseinrichtungen und mehr als 680 Unternehmen, die sich aktiv in den projektbegleitenden Ausschüssen engagieren. 680 Unternehmen – das ist ein Rekordwert, auf den wir stolz sind! Dabei stieg die Zahl geförderter Arbeitsgruppen, den „Keimzellen“ unseres Netzwerkes, von 61 Arbeitsgruppen im Jahr 1997 auf 160 Arbeitsgruppen im vergangenen Jahr. Unser Netzwerk wird kontinuierlich größer und interdisziplinärer.

*FiF:* Was macht dieses Netzwerk denn branchenübergreifend?

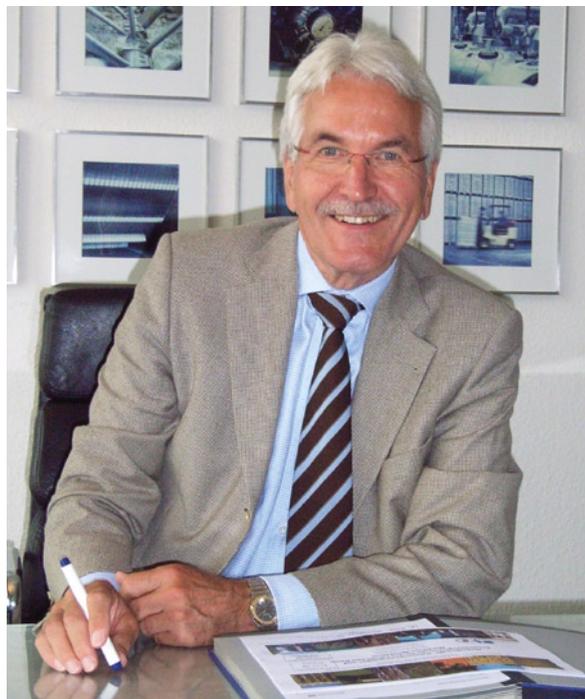
Kohnke: Branchenübergreifend heißt hier zweierlei: Zum einen setzen sich in unseren Ausschüssen Vertreter verschiedener Unternehmen einer Lebensmittelbranche an einen Tisch und erarbeiten mit den Forschern gemeinsame, vorwettbewerbliche Lösungen.

Zum anderen heißt „branchenübergreifend“ vor allem, dass Innovationen und Lösungen, die in unseren Projekten erarbeitet werden, häufig für die gesamte Lebensmittelindustrie von Interesse sind – und darüber hinaus auch für andere Wirtschaftszweige wie den Maschinen- und Apparatebau, die Mikroelektronik oder Membranhersteller wichtige Impulse setzen.

Schaut man in unsere projektbegleitenden Ausschüsse, so sind in diesen Unternehmen aus über 20 unterschiedlichen Wirtschaftszweigen präsent.

*FiF:* Können Sie das anhand eines Beispiels erläutern?

Kohnke: Ja, gerne. Nehmen wir das Projekt von Professor Loessner, mit dem er den Otto von Guericke-Preis 2008 gewonnen hat (siehe auch Seite 7)! Mit diesem Projekt ist es gelungen, den Zeitaufwand für den Nachweis von Listerien – einem Krankheitserreger, der in erster Linie in der Milchindustrie vorkommen kann – von bisher 5-12 Tagen auf ein bis zwei Tage zu verkürzen. Teure Vernichtungs- und imageschädigende Rückrufaktionen können damit in der gesamten Milchindustrie erheblich reduziert werden. Die Nutzung dieses innovativen



Seit 1997 FEI-Vorsitzender: Dr. Jürgen Kohnke

Verfahrens ist jedoch auch in anderen Branchen, in denen eine Kontamination mit Listerien relevant ist, möglich. Und: Das Verfahren lässt sich auch für den Nachweis von weiteren Krankheitserregern weiterentwickeln. Es ist daher für die gesamte Lebensmittelindustrie von Interesse! Darüber hinaus zeigt es diverse Anwendungsfelder für den Diagnostikabereich auf. Es ist wirklich ein tolles Projekt! Viele weitere FEI-Projekte ließen sich als Beispiele hier anführen.

*FiF:* Welchen Vorteil hat denn das einzelne Unternehmen von einer Beteiligung an einem FEI-Projekt?

Kohnke: Mit einer Hand lässt sich bekanntlich kein Knoten knüpfen! Es gibt zahlreiche Fragestellungen, die nahezu alle Unternehmen einer Branche oder auch verschiedene Branchen der Lebensmittelindustrie betreffen. In der Gemeinschaftsforschung werden in optimaler Weise Impulse aufgegriffen, Kräfte gebündelt und Synergien genutzt, das gemeinsame „brain for business“ kann voll ausgeschöpft werden! So entwickeln Forscher und Unternehmensvertreter zusammen Lösungen, die für ein einzelnes Unternehmen kaum, teilweise unmöglich zu finden wären.

*FiF:* Können Sie weitere Vorteile nennen?

Kohnke: Ja! Fragen wir unsere beteiligten Industrievertreter, so geben diese an, dass sie die Vernetzungseffekte und den Austausch mit Kollegen aus Konkurrenzunternehmen mindestens gleich hoch einschätzen wie den direkten Forschungsbefit.

Und: Transfer findet nicht nur über Ergebnisse statt, sondern auch über Kompetenzen! Viele unserer Nachwuchswissenschaftler, die an einem unserer mittlerweile 750 Projekte mitgearbeitet haben, haben heute eine Führungsposition in der Lebensmittelindustrie inne – und wenden dort ihr exakt auf den Bedarf von Unternehmen zugeschnittenes Wissen erfolgreich an.

Unsere mittelständisch geprägte Lebensmittelindustrie profitiert somit nicht nur direkt von den Forschungsergebnissen, sondern auch indirekt über den Transfer von Köpfen und Kompetenzen! Das sind Vorteile, die besonders in Krisenzeiten kaum hoch genug geschätzt werden können und zur Wettbewerbsfähigkeit, insbesondere unserer mittelständischen Unternehmen, im globalen Lebensmittelmarkt beitragen. Die industrielle Gemeinschaftsforschung ist daher ein ideales Instrument zur Mittelstandsförderung in der Lebensmittelindustrie.

*FiF:* Herr Dr. Kohnke, vielen Dank für das Gespräch.

**Best practice****... into practice**

Eine Chemielaborantin isoliert mit der Vakuum-Headspace-Apparatur verschiedene Aromen von Erdbeeren.

## Original oder Fälschung? Neue Instrumente zur Authentizitäts- bewertung von Aromastoffen

Die Qualität eines Lebensmittels wird maßgeblich von seinem Aroma geprägt. Rund 8.000 Aromastoffe hat man bisher in Lebensmitteln gefunden. Von besonderer industrieller Relevanz sind hiervon etwa 2.000.

Bei den Aromen unterscheidet die Gesetzgebung zwischen natürlichen Aromen, die aus natürlichen Grundstoffen erzeugt werden, Aromen mit naturidentischen und künstlichen Aromastoffen sowie Aromaextrakten. Naturidentische Aromen werden nicht aus dem Naturprodukt selbst gewonnen, sind aber mit den im Naturprodukt vorkommenden Substanzen chemisch identisch.

Für den deutschen Lebensmittelmarkt spielen natürliche Aromen die herausragende Rolle. Etwa zwei Drittel der in Deutschland verwendeten Aromenprodukte fallen in diese Kategorie. Ihr Handelswert beträgt schätzungsweise zwei Mrd. Euro. Die Verwendung von natürlichen Aromen ist für die Verbraucher ein wichtiges Qualitätsmerkmal und damit ein starkes Marketingargument für die Hersteller von Lebensmitteln.

Für die meisten natürlichen Aromastoffe gibt es ein naturidentisches Pendant. Diese „baugleichen“ Pendants waren für die Aromenhersteller und deren

*„Diese Projekte waren Paradebeispiele für die industrielle Gemeinschaftsforschung: Ein wichtiges Problem unserer Branche wurde von allen erkannt und gemeinsam gebannt“*

sagt Dr. Gerhard Krammer, Senior Vice President Global Flavor Innovations bei der Symrise GmbH & Co. KG.

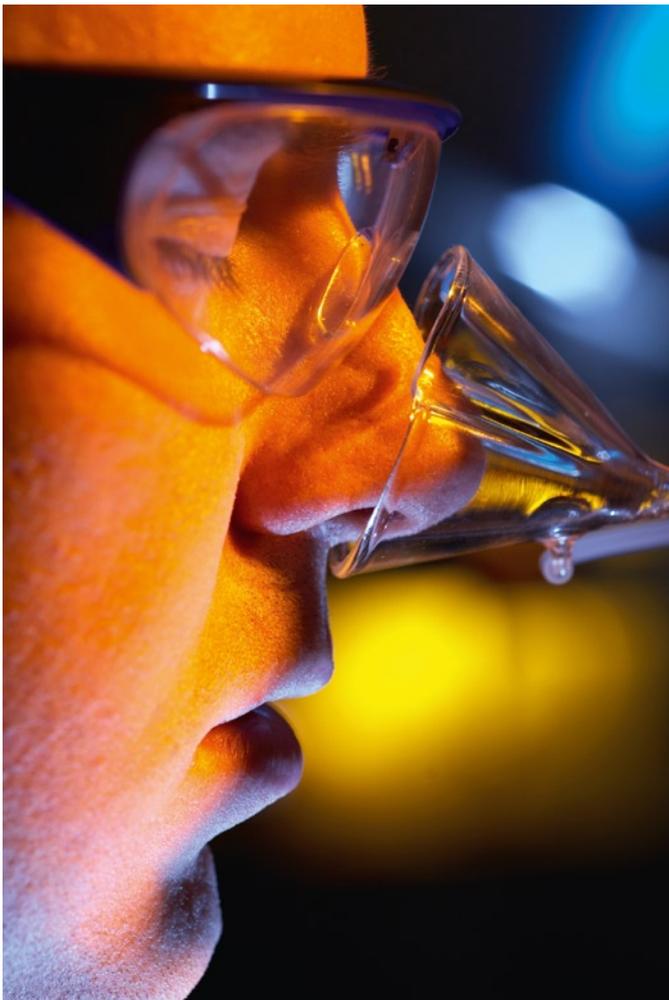
Kunden – vorrangig aus der Getränke-, Süßwaren- und milchverarbeitenden Industrie – bis vor wenigen Jahren die „Achillesferse“: Bei vielen Aromen gab es keine Möglichkeit zu bewerten, ob die überwiegend im Ausland zugekauften Rohstoffe zur Aromenherstellung aus natürlichen Quellen erzeugt oder synthetisch hergestellt worden waren.

Ein deutlicher Unterschied bestand und besteht jedoch im Preis: Die natürlichen Aromastoffe liegen um den Faktor 10 – 100 über den Preisen der vergleichbaren synthetischen Produkte. Durch diese Preisdifferenzen war die Gefahr groß, dass Aromenhersteller gefälschte Rohstoffe geliefert bekamen, ohne dies nachweisen zu können. Unwissentlich konnten so falsch deklarierte Endprodukte in den Handel gelangen.

Die deutschen Aromenhersteller initiierten daher im Rahmen der industriellen Gemeinschaftsforschung zwei Forschungsprojekte, um eine gesicherte Datenbasis für die Authentizitätsbewertung von Aromastoffen zu schaffen und damit eine exakte Herkunftsbestimmung von Aromastoffen zu ermöglichen. Beide Projekte wurden über den FEI via BMWi/AiF gefördert und von Prof. Peter Schreier von der Universität Würzburg erfolgreich durchgeführt. 14 Unternehmen aus der Aromenindustrie beteiligten sich aktiv an den Vorhaben: Sie diskutierten in den regelmäßig stattfindenden Sitzungen des projektbegleitenden Ausschusses über vorläufige Ergebnisse und regten Maßnahmen zur effizienten Durchführung der Untersuchungen an.

### Der wahren Herkunft auf der Spur

Um die Frage zu beantworten, ob Stoffe in einem Lebensmittel natürlicher oder synthetischer Herkunft sind, hat die lebensmittelchemische Forschung zwei prinzipiell unterschiedliche Techniken entwickelt. Bei beiden wertet man Unterschiede zwischen Biochemie und



Aromaforschung per „Sniffing“.

Chemie anhand gezielt ausgewählter Parameter analytisch aus. So wird die bekannte Selektivität biochemischer Prozesse genutzt, bei chiralen Verbindungen bevorzugt nur eines der beiden möglichen Spiegelbilder (Enantiomere) zu biosynthetisieren. Die chemische

Information zur Authentizitätsbewertung von Aromastoffen, so reichen diese Methoden nicht aus.

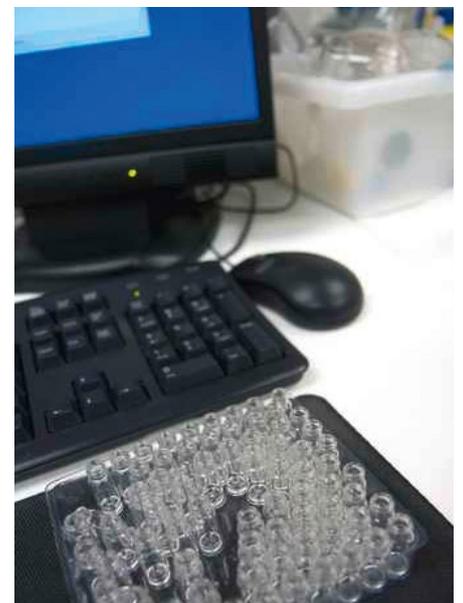
Hier ist die Bestimmung des Verhältnisses stabiler Isotope die Methode der Wahl. Wie alle anderen organischen Verbindungen bestehen Aromastoffe

Synthese hingegen – sieht man von Spezialfällen aufwändiger asymmetrischer Varianten ab – liefert stets ein Enantiomerenverhältnis von 50:50, d.h. ein racemisches Gemisch.

Bei Einsatz geeigneter analytischer Techniken zur Enantiomerenentrennung lässt sich am ermittelten Enantiomerenverhältnis eine gesicherte Aussage über die Art der Gewinnung und damit über die Authentizität machen. Diese vor etwa 20 Jahren entwickelten Techniken sind inzwischen etabliert. Ihre Anwendbarkeit bleibt allerdings auf den kleinen Teil chiraler Aromastoffe beschränkt. Will man eine umfassende

aus Atomen der Bioelemente Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff sowie gegebenenfalls Stickstoff und Schwefel. Diese Elemente kommen in der Natur als Mischungen stabiler Isotope (identische Protonen-, aber unterschiedliche Neutronenzahl) vor. Da unterschiedliche Verfahren für die Herstellung natürlicher Aromastoffe eingesetzt werden, ist die Kenntnis der genauen und gegebenenfalls herstellungsabhängigen Isotopenverhältnisse unerlässlich für eine richtige Herkunftsbewertung.

Ziel der Forschungsvorhaben war es, zur industriellen Produktion natürlicher Grundaromastoffe genutzte physikalische und mikrobiologische Verfahren unter dem Gesichtspunkt der Kontrolle von Isotopenfraktionierungen zu untersuchen. Da im industriellen Bereich aufgrund des globalisierten Marktes Rohstoffe aus verschiedenen Gebieten der Welt in Deutschland zur Verarbeitung kommen, waren dabei auch Studien zur geographischen Herkunft zu berücksichtigen.



Umfangreiche Referenzdaten wurden in eine Datenbank eingepflegt.

*„Diverse Unternehmen arbeiten mittlerweile mit den hervorragenden Ergebnissen dieser Projekte, deren wirtschaftlicher Nutzen kaum zu ermessen ist. Sicher ist, dass kostspielige Rückholaktionen und Reklamationen aufgrund unwissentlich falscher Deklarationen seither vermieden werden können“,*

sagt Dr. Dirk Müller, Leiter der Projektbegleitenden Ausschüsse und Vice President Quality Affairs der TAKASAGO Europe GmbH.

Einen umfassenden Einblick in die Herkunft von Aromen gewährleistet die On-line-Kopplung der Gaschromatographie (HRGC) mit der Isotopenverhältnis-Massenspektrometrie (IRMS). Mit diesem Verfahren konnte erstmals eine fundier-

te Datenbasis über die verschiedenen Isotopenverhältnisse der Stoffe bei verschiedenen Herstellungsverfahren geschaffen werden.

### Schwere Zeiten für Aromafälcher

Das in den Forschungsprojekten entwickelte Verfahren ermöglicht heute den Unternehmen in weitem Umfang die Authentizitätsbewertung von Aromastoffen. Die Technik erlaubt die Analyse von einzelnen Bestandteilen direkt aus der komplexen Lebensmittelmatrix. Am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der Universität Würzburg ist eine Aromendatenbank von Multi-Element-Isotopendaten aufgebaut worden, zusätzlich nutzen diverse Hersteller die Ergebnisse als Referenzdaten in ihren eigenen Datenbanken. So lassen sich Verfälschungen in der gesamten Produktpalette, von der Rohware bis zum fertigen Produkt, umfassend nachvollziehen.

Fazit: Die Aromenhersteller können auf Basis dieser Daten ihre Rohstoffe und daraus hergestellte Produkte effektiv und sicher kontrollieren und die Gesetzeskonformität garantieren. Verbraucher können sicher sein, tatsächlich das zu erhalten, was die Verpackung verspricht.

Die Forschungsvorhaben AiF 12969 N und AiF 13831 N wurden im „Programm zur Förderung der industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)“ vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (via AiF) über den Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) gefördert.

- Forschungsstelle:  
Universität Würzburg  
Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie, Abteilung Lebensmittelchemie
- Kontakt:  
Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI)  
Bettina Muermann, Geschäftsführerin  
dvai-dvrh@aktuell.be  
www.aromenhaus.de

## Unternehmen im Fokus



Mittelstand am Niederrhein: Die Firmenzentrale der Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co. KG.

## SILESIA – Der Spezialist für Aromen vom Niederrhein

Das Familienunternehmen Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co. KG wurde 1910 als Hersteller von Liköraromen in Düsseldorf gegründet. 1966 verlegte man den Stammsitz nach Neuss am



Rhein. Silesia erwarb sich als Spezialist für Süßwarenaromen weit über die nationalen Grenzen hinaus einen Namen. Seit 1996 leitet Clemens Hanke das mittelständische Unternehmen in der vierten Generation.

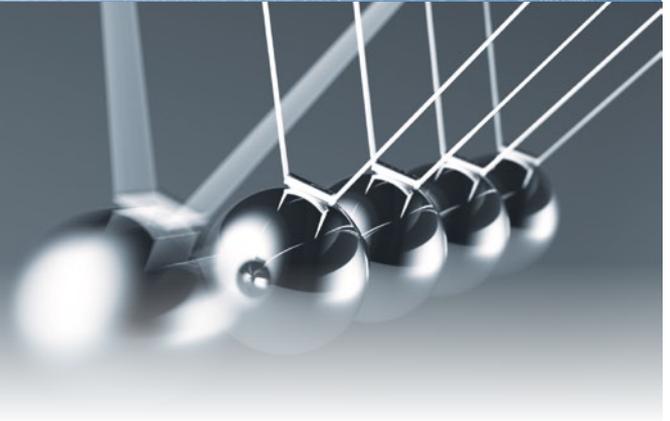
Silesia erforscht, entwickelt und produziert Aromen für alle Anwendungsbereiche der weltweiten Lebensmittelindustrie. Pulvrige und granuliert Aromen gehören ebenso zum Produktportfolio wie die flüssigen Aromen.

In der Firmenzentrale in Neuss sind 230 Mitarbeiter beschäftigt. Bereiche wie Forschung und Entwicklung, Applikation, Qualitätsmanagement und die Produktion von Flüssigaromen sind hier angesiedelt und zeitgemäß ausgestattet. Komplettiert wird der Standort Deutschland durch eine hochmoderne Produktion für Pulver und Granulate in Kalkar am Niederrhein mit 70 Mitarbeitern. Das deutsche Unternehmen hat ebenfalls Werke in Chicago und Shanghai sowie weltweit 16 Niederlassungen.

Als Unternehmen, das Aromen sowohl erforscht als auch produziert, bewegt sich Silesia an einer faszinierenden Schnittstelle. Um weitgehende und tiefgreifende Erkenntnisse aus den aromahaltigen Naturprodukten zu gewinnen, wird bei Silesia der Forschung ein hoher Stellenwert beigemessen – in erster Linie in den Forschungsabteilungen des Unternehmens, aber auch in der Gemeinschaftsforschung. Unternehmensvertreter von Silesia sind seit vielen Jahren in den Projektbegleitenden Ausschüssen von Gemeinschaftsforschungsprojekten aktiv, die über den FEI koordiniert werden.

## Im Überblick

# Neue Forschungsprojekte – Neue Forschungsergebnisse



### Neu gestartete Projekte seit Oktober 2008:

- Screening und Bereitstellung neuer, industrietauglicher Beta-Galactosidasen für die Milchindustrie (Uni Hohenheim, AiF 15801 N)
- Qualitätsbewertung von Hartweizen, Hartweizengrieß und Hartweizenprodukten durch die Auswertung digitaler Bilder (Uni Hohenheim, AiF 15832 N)
- Zeitnahe Identifizierung von biogene Amine und Fehlparmen bildenden Bakterien während der Weinbereitung und Prävention ihrer Vermehrung (DLR Rheinpfalz, Neustadt / Uni Mainz, AiF 15833 N)
- Herstellung und funktionelle Eigenschaften von individuell mikropartikulierten Molkenproteinfraktionen (TU München, AiF 15834 N)
- Wirkung von Nitrit auf Gram positive Infektionserreger in Rohwurstzeugnissen (MRI, Kulmbach / TU München, AiF 15835 N)
- Biotechnologische Erzeugung von hochwertigen Aromastoffen aus Nebenströmen der Lebensmittelindustrie (Uni Hannover / Uni Gießen, AiF 299 ZN)
- Anwendung elektrohydraulischer Stoßwellen zur Desintegration biologischer Gewebe am Beispiel der Zartmachung von Rindfleisch (DIL, Quakenbrück / MRI, Kulmbach, AiF 15884 N)
- Aufarbeitung von Schlachttierblut mit Hilfe gepulster elektrischer Felder (PEF) zur Keimverminderung und nachhaltigem Einsatz für Lebensmitteln tierischen Ursprungs (DIL, Quakenbrück / Tierärztliche Hochschule Hannover, AiF 15885 N)
- Bewertung der an das Suspensionsmedium adaptierten Thermostabilität von Leuconostoc-Phagen als Grundlage für eine verbesserte Prozesssicherheit (Uni Hohenheim / MRI, Kiel, AiF 15886 N)

### Abgeschlossene Projekte seit Oktober 2008:\*

- Entwicklung eines schnellen Biosensorarrays zur online-Bestimmung antimikrobiell wirksamer Verbindungen in Rohmilch (Uni München / TU München, AiF 197 ZN)
- Entwicklung einer anti-listeriellen, frühen Oberflächenreinigungskultur für geschmierte Käse (TU München / MRI, Kiel, AiF 14786 N)

- Enzymatische Gewinnung von Lactulose in lactosehaltigen Milchprodukten und technischen Lactoselösungen (Uni Hohenheim, AiF 14787 N)
- Optimierung des Sauerstoffeintrags bei der Mikrooxygenierung von Rotweinen (DLR Rheinpfalz, Neustadt / TU Braunschweig, AiF 14788 N)
- Ursachen der Verringerung des Markgehaltes von Zuckerrüben und Auswirkung auf Menge und Qualität der Schnitzelerzeugung (IfZ, Göttingen, AiF 14789 N)
- Ultraschallsensorarray zur Analyse von wässrigen Zucker-Ethanol-Gemischen für die zuckervergärende Industrie (Uni Hohenheim, AiF 14790 N)
- Verbesserung der Lagerstabilität von Schokoladenprodukten mit wässrigen, nichtalkoholischen Füllungen auf der Basis von O/W-Emulsionen (DIL, Quakenbrück / IVV, Freising, AiF 14947 N)
- Klärung von Aromastoff-Veränderungen bei der Herstellung von Ananassaft (DFA, Garching, AiF 14949 N)
- Stabilisierung von sprühgetrockneten Fischöl-Emulsionen unter oxidativen und sensorischen Aspekten (Uni Kiel / Uni Karlsruhe / DFA, Garching, AiF 14951 N)

\* Projekte bis Laufzeitende September 2008 aufgenommen

### Viele Klicks!

Über 37.200 Besucher nutzten im Jahr 2008 das Internetangebot des FEI unter [www.fei-bonn.de](http://www.fei-bonn.de).



Dabei ist die Projektdatenbank die beliebteste Rubrik der FEI-Website. Im Jahr 2008 wurde die Datenbank fast 9.000 mal genutzt. Die Projektdatenbank umfasst derzeit 267 IGF-Projekte, die seit 2000 über den FEI gefördert wurden. Alle Suchkriterien sind beliebig kombinierbar, ebenso steht eine Volltextsuche zur Verfügung. Als Suchergebnis finden Sie Details zu jedem Projekt, inklusive eines Projekt-Kurzberichtes zum Download sowie Links zu den bearbeitenden Forschungsstellen.

## Kurz gemeldet

### Klasse! Otto von Guericke-Preis für Schnellnachweis von Listerien

Für das Forschungsprojekt „Verkürzung und Optimierung des Nachweises von Listerien und *L. monocytogenes* in Lebensmitteln“, das über den FEI gefördert wurde, hat Prof. Martin Loessner (Eidgenössische Technische Hochschule Zürich) den Otto von Guericke-Preis 2008 erhalten. Die Ergebnisse des Forschungsprojektes, mit denen die Nachweiszeit für Listerien deutlich verkürzt werden konnte, überzeugten durch ihre hohe wirtschaftliche Relevanz. Die Ergebnisse wurden durch ein deutsches mittelständisches Unternehmen zur Marktreife gebracht und kommerziell verwertet. Mit dem Otto von Guericke-Preis würdigt die AiF seit 1997 herausragende Leistungen auf dem Gebiet der industriellen Gemeinschaftsforschung kleiner und mittlerer Unternehmen, die sowohl die Forschung als auch die Umsetzung bis zur praktischen Anwendung umfassen. Mit der Preisverleihung an Prof. Loessner wurde bereits zum zweiten Mal innerhalb von drei Jahren ein Projekt des FEI ausgezeichnet.



Übergabe des OvG-Preises an Prof. Martin Loessner durch den AiF-Präsidenten Dr. Thomas Gräbener am 12.11.2008 in Darmstadt.

### AiF fördert den Nachwuchs

Erstmals hat die AiF im Jahr 2008 vier Studienstipendien vergeben. Ziel ist es, den Expertennachwuchs für Wirtschaft und Wissenschaft zu fördern. Die Stipendien werden auf Empfehlung der Otto von Guericke-Preisträger der letzten drei Jahre vergeben. Prof. Siegfried Scherer, FEI-Vorstandsmitglied und Träger des Preises von 2005, empfahl der AiF zwei Studierende der TU München: Fabian Higel, Student der Biotechnologie, und Anna Krementowski, Studentin der Biologie, erhalten nun aufgrund ihrer hervorragenden Leistungen für zwei Jahre eine monatliche Zuwendung. Einen Filmbeitrag dazu finden Sie unter [www.fei-bonn.de](http://www.fei-bonn.de) (Rubrik Presse/FEI im Film).

### Neue Richtlinien zur IGF

Mit den seit 1. Januar 2009 gültigen, neuen Förderrichtlinien setzt das BMWi stabile Rahmenbedingungen für die industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF). Bewährte Funktionselemente wie das finanzielle Fördermodell bleiben erhalten; neu entwickelte Initiativen wie Cluster-Projekte und transnationale Gemeinschaftsforschung (CORNET) erhalten mit den Richtlinien einen offiziellen Rahmen. Mehr dazu unter [www.aif.de/igf](http://www.aif.de/igf).

### News aus dem EU-Verbindungsbüro



++ Der FEI wird sich als assoziierter Partner am EU-Antrag „Food and Health“ beteiligen. Die Unterstützungsmaßnahme bereitet das BMBF federführend vor. Ziel des Projektes ist es, Forschungsk Kooperationen im Bereich Lebensmittel/Ernährung und Gesundheit in Europa zu stärken.

++ Ausschreibungsrunde CORNET: Auch in 2009 besteht die Möglichkeit, über den FEI transnationale Gemeinschaftsforschungsanträge einzureichen, deren deutsche Teilprojekte via BMWi/AiF gefördert werden können. Einreichungsfrist: 30.04.09

++ Die Weichen für eine institutionelle Einbindung der Europäischen Technologieplattform (ETP) „Food for Life“ sind gestellt: Der Dachverband der europäischen Lebensmittelindustrie CIAA wird die ETP Food künftig mit finanzieller Unterstützung verschiedener Unternehmen organisatorisch weiterführen.

++ Die EU-Generalkommission Unternehmen hat eine „High Level Group Food Industry“ eingerichtet, um eine Strategie zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie zu erarbeiten. Der FEI beteiligt sich u.a. durch Mitarbeit in der Arbeitsgruppe „Innovation and Research“ aktiv an der Diskussion.

++ Prof. Ernst Reimerdes, FEI-Repräsentant in der Europäischen Mirror Group der ETP Food, wurde am 7.10.08 zum Stellvertretenden Vorsitzenden dieses Gremiums gewählt. Die Arbeit der Mirror Group war auch Gegenstand eines Gesprächs des FEI mit Vertretern des BMELV, des BMBF und den zuständigen Projektträgern am 17.09.08 in Bonn.

++ Lost in translation? – Die EU hat einen neuen Leitfaden veröffentlicht, der darüber informiert, wie die europäischen Förderprogramme „7. Forschungsrahmenprogramm“, „Wettbewerbs- und Innovationsprogramm“ und „Strukturfonds“ synergetisch genutzt und miteinander kombiniert werden können.

Für Rückfragen und mehr Informationen steht Ihnen Frau Dr. Lienemann im EU-Verbindungsbüro zur Verfügung:

Tel.: +32-2-282 08 40

Fax: +32-2-282 08 41

E-Mail: [gfp-fei@bdp-online.de](mailto:gfp-fei@bdp-online.de) **NEU! seit 01.01.09**



## Termine



Nächste FEI-interne Einreichungstermine für neue Forschungsanträge:

- **13. März 2009**
- **25. Juni 2009**
- **4. Dezember 2009**

8. FEI-Kooperationsforum 2009  
„Instrumente und Strategien modernen Produktdesigns“,  
Universitätsclub Bonn:

- **21. April 2009**

67. FEI-Jahrestagung 2009  
„Erfolgsmodell industrielle Gemeinschaftsforschung“,  
Universität Hannover:

- **8./9. September 2009**

## ++ Newsticker ++ Newsticker

- ++ **In den Startlöchern!** Der Start des zweiten DFG/AiF-Clusters des FEI steht in Kürze an. Die Fördermittel für vier AiF-Teilprojekte sowie drei DFG-Teilprojekte des Clusters „Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation“ konnten bereits zum 1. Februar freigegeben werden.
- ++ **Vorgestellt!** Vor dem Wirtschaftsausschuss des Deutschen Bundestages konnten am 28. Januar 2009 AiF-Präsident Dr. Thomas Gräbener und FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser die Bedeutung der industriellen Gemeinschaftsforschung für die Mittelstandsförderung hervorheben.
- ++ **Exzellente!** Prof. Peter Schieberle (TU München, DFA Garching) wurde von der amerikanischen Vereinigung Flavor and Extract Manufacturers Association (FEMA) mit dem „FEMA Excellence in Flavor Science Award 2008“ ausgezeichnet. Die FEMA bewertet u.a. für die Food and Drug Administration die Sicherheit von neuen Aromastoffen.
- ++ **Ausgezeichnet!** Der Umweltpreis 2008 der E.ON Bayern GmbH ging an das Wissenschaftszentrum Weihenstephan der TU München für die Erzeugung von Biogas aus Reststoffen der Lebensmittelproduktion. Das auch im Rahmen der FEI-Jahrestagung 2007 präsentierte Projekt der Forschungsteams von Prof. Karl Sommer und Prof. Martin Faulstich wurde über den FEI koordiniert.
- ++ **Preisverdächtig!** Prof. Antonio Delgado wurde mit dem vom FEI koordinierten Projekt „Neuartiges System zur Schadenserkenkung bei Mehrweggütern“ für den Deutschen Verpackungspreis 2008 nominiert.
- ++ **„Wissenschaft und Mühlen im Dialog“** – so hieß das 1. Wissenschaftliche Symposium des Verbandes Deutscher Mühlen, das im November 2008 in Würzburg als erfolgreicher Auftakt zu einer jährlich stattfindenden Veranstaltungsreihe stattfand.
- ++ **Neues vom FEI-Team:** Gertrud Welters ist neue Sachbearbeiterin beim FEI. Sie unterstützt Petra Hillmer, Monika Schumacher und Andrea Schurig bei der Projektadministration und allen weiteren Arbeiten in der Geschäftsstelle. Nach dem Ausscheiden von Katrin Jürgensen ist Daniela Kinkel als PR-Referentin zum FEI zurückgekehrt.

## Impressum

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

Tel.: 0228 / 37 20 31  
Fax: 0228 / 37 61 50  
E-Mail: fei@fei-bonn.de  
Internet: www.fei-bonn.de

Redaktion: Daniela Kinkel  
Verantwortlich i.S.d.P: Dr. Volker Häusser

Gestaltung: freiart, Königswinter  
Druck: Bonner Universitäts-  
Buchdruckerei, Bonn

Bildnachweis:  
S. 3-4 Fa. Symrise GmbH & Co. KG,  
S. 5 Fa. Silesia Gerhard Hanke GmbH & Co. KG



Der Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) ist die zentrale Forschungsorganisation der deutschen Lebensmittelwirtschaft und Mitglied der AiF. Selbstverständnis und Tätigkeit des FEI basieren auf der Idee, praxisrelevante Forschung über die Grenzen des Wettbewerbs einzelner Unternehmen hinaus gemeinsam zu organisieren. Der FEI koordiniert jährlich rund 70 Projekte der industriellen Gemeinschaftsforschung, organisiert Tagungen und veröffentlicht verschiedene Fachpublikationen. 120 Forschungseinrichtungen sind dem FEI angeschlossen – sie bilden die Basis für die Bearbeitung anwendungsorientierter Forschungsthemen der Lebensmittelwirtschaft.

Durch direkte Mitgliedschaft sowie über 55 Wirtschaftsverbände gehören dem FEI rund 90% der rund 6000 Unternehmen der deutschen Lebensmittelindustrie und große Teile des Ernährungshandwerks an. 60 Unternehmen sind direkte Mitglieder im FEI und unmittelbar in seine Aktivitäten einbezogen – sie profitieren so in besonderem Maße von der industriellen Gemeinschaftsforschung und ihrer staatlichen Förderung.

Sie haben Interesse an der Arbeit des Forschungskreises oder sind an einer Mitgliedschaft interessiert?

### Weitere Informationen:



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

Tel. 0228 – 37 20 31

Fax 0228 – 37 61 50

E-Mail: fei@fei-bonn.de

www.fei-bonn.de