

Inhalt:	Seite
Editorial	1
FEI-Aktuell	2
- FEI-Jahrestagung	
Best Practice	3
- Kombinationsverfahren reduziert Keimbelastung von Salatmischungen	
Unternehmen im Fokus	5
- Deiters & Florin	
Im Überblick	6
- Neue Forschungsprojekte / Neue Forschungsergebnisse	
Kurz gemeldet	
- Kick-off in Bonn	6
- Innovationstag Mittelstand	7
- Lebensmittelchemie in Freising	7
- EU-News	7
- Newsticker	8
- Termine	8

Imagebroschüre bringt es auf den Punkt: „Wir fördern den Fortschritt“

Wer ist der FEI? Was steckt hinter der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)? Und wie fördert Forschung den Fortschritt in der Lebensmittelwirtschaft?

Der FEI lässt in seiner druckfrischen Imagebroschüre Menschen zu Wort kommen, die diese und weitere Fragen aus ihrer Sicht beantworten: Unternehmer, Wissenschaftler und „Forschungsaktivisten“ aus der IGF-Szene. Eine Auswahl an Forschungsthemen zeigt die Vielfalt der Lebensmittelwissenschaft über den FEI.

Anfang Oktober wurde die Imagebroschüre an rund 2500 Interessierte verschickt. Der FEI freut sich über Rückmeldungen!

Die PDF-Broschüre: www.fei-bonn.de > [Publications](#) > [Imagebroschüre](#)



Editorial

Es ist nicht so, dass es mir an Ämtern und Aufgaben mangeln würde. Dennoch habe ich sofort „Ja!“ gesagt, als ich gefragt wurde, ob ich bereit sei, im Vorstand des Forschungskreises mitzuwirken. Ja, weil ich weiß, wie wichtig dessen Arbeit für die Forschung und damit für den Fortschritt in der Lebensmittelwirtschaft ist. Ja, weil ich weiß, dass ich mit meinem Team ein Glied in dieser Kette bin. Und Ja, weil ich weiß, dass die Ergebnisse unserer Forschungsaktivitäten über den FEI nicht nur Lehrbücher füllen können, sondern dass besonders auf die Anwendung der Ergebnisse Wert gelegt wird. Das entspricht auch meinem Selbstverständnis als Wissenschaftlerin mit viel Erfahrung in der Industrie.

Die praxisorientierte Anwendung von Forschung ist auch in dem von mir koordinierten DFG/AiF-Clustervorhaben des FEI zu „Bioaktiven Inhaltsstoffen aus mikrostrukturierten Multikapselsystemen“ von besonderer Bedeutung. 2008

wurde es als erstes Cluster in der Lebensmittelwirtschaft auf den Weg gebracht, die Ergebnisse werden wir in einem Abschlusskolloquium am 19./20. Oktober 2011 in Karlsruhe präsentieren. Hier kann Grundlagenforschung direkt in der Entwicklung von Produkten Einlass finden. Dies nutzt nicht nur der Lebensmittelwirtschaft, sondern, nach der Umsetzung in innovative Produkte, auch dem gesundheitsbewussten Verbraucher.

Ich freue mich daher schon jetzt auf eine gut besuchte und erfolgreiche Cluster-Veranstaltung mit dem FEI!

Prof. Dr. Heike Schuchmann
 Leiterin des Bereichs Lebensmittelverfahrenstechnik am Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) und seit September 2010 FEI-Vorstandsmitglied



FEI-Jahrestagung 2010

Gemeinschaftsforschung leistet wichtigen Beitrag zur Zukunftssicherung der mittelständischen Lebensmittelwirtschaft

Gute Nachrichten brachten der Vorsitzende Dr. Jürgen Kohnke und der Geschäftsführer Dr. Volker Häusser den rund 100 Teilnehmern der FEI-Jahrestagung, die am 7./8. September 2010 unter dem Motto **„Forschungsstrategien der Gegenwart – Chancen der Zukunft“** in Neustadt an der Weinstraße stattfand.

Sechs FEI-Projektleiter zeigten repräsentativ aus der Vielzahl erfolgreicher Projekte, wie gegenwärtige Forschungsstrategien zukünftig in der industriellen Praxis umgesetzt und angewandt werden können.

Mehr auf Seite 2 >>



Aktuell

Rund 100 Spitzenkräfte aus Wirtschaft und Wissenschaft kamen zur Jahrestagung des FEI.

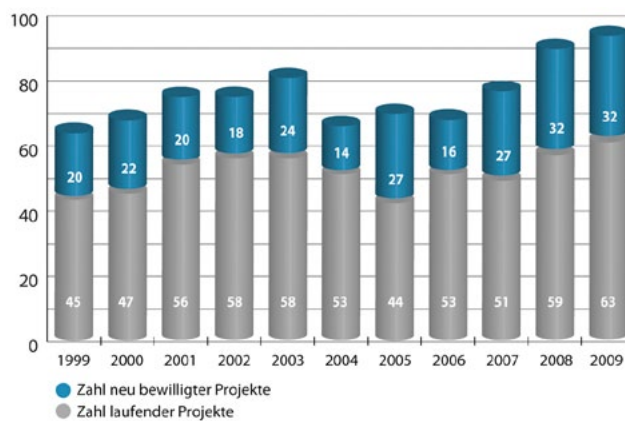


FEI-Jahrestagung 2010 in Neustadt

Der Vorsitzende Dr. Jürgen Kohnke und der Geschäftsführer Dr. Volker Häuser präsentierten für das vergangene Jahr einen neuen Rekord: 95 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung wurden 2009 über den FEI koordiniert – dies waren 30 laufende Projekte mehr als vor 10 Jahren (siehe Grafik).

Bei der Begrüßung der Teilnehmer aus Wirtschaft und Wissenschaft erläuterte Kohnke, dass die Bundesregierung im Rahmen der High-Tech-Strategie richtigerweise das Thema „Gesundheit und Ernährung“ als forschungspolitisches Handlungsfeld definiert habe. „Wer kann im Bereich der Ernährung dem Thema besser dienen als die Lebensmittelwirtschaft, die die Bürger mit Lebensmitteln versorgt? Da die Mehrheit der Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft über die Industrielle Gemeinschaftsforschung erreicht werden kann, bietet sie für die High-Tech-Strategie beim Thema „Gesundheit und Ernährung“ genau den richtigen Schlüssel an“, legte Kohnke dar.

Das Finanzvolumen der insgesamt 95 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) beläuft sich für 2009 auf 34 Mio. Euro, die via AiF 177 Forschergruppen zur Verfügung gestellt



wurden und werden – Fördergelder, die aus Mitteln des Bundeswirtschaftsministeriums und der Industrie vor allem den

mittelständischen Unternehmen zugute kommen. „Mit den gezielt auf die Anforderungen der Unternehmen zugeschnittenen Projekten des FEI leistet die IGF einen wichtigen Beitrag zur internationalen Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie, deren Geschäftsklima sich derzeit wieder aufhellt“, erläuterte Häuser im Rahmen der Mitgliederversammlung. Dank des von der AiF koordinierten IGF-Förderprogramms konnten in den vergangenen Jahrzehnten über 770 Projekte des FEI erfolgreich abgeschlossen werden, deren Ergebnistransfer in die Wirtschaft über 55 Fachverbände gesichert ist.

Häuser erklärte weiter, dass Anfang 2009 das zweite DFG/AiF-Cluster an den Start gegangen sei. Da Übergewicht zunehmend ein gesellschaftspolitisches Problem mit hohen Folgekosten ist, fügt sich das Thema „Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation: Ansatz zur Entwicklung fettreduzierter Lebensmittel“ gut in die High-Tech-Strategie der Bundesregierung ein. Inzwischen, erläuterte Häuser, sei ein drittes Cluster gestartet (siehe Kurzbericht auf S. 6), ein viertes sei in Vorbereitung.

Im Rahmen der Jahrestagung wurde auch Prof. Heike Schuchmann neu in den Vorstand des FEI gewählt. Die erfahrene Professorin für Lebensmittelverfahrenstechnik am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) verstärkt ab sofort die Ex-



Der FEI-Vorstand vor dem DLR-Hauptgebäude: Prof. Peter Schieberle (1. Stv. Vorsitzender), Dr. Udo Spiegel, Dipl.-Ing. Reiner Küster, Dipl.-Ing. Karl Eismann, Dr. Jürgen Kohnke (FEI-Vorsitzender), Prof. Antonio Delgado, Prof. Heike Schuchmann, Prof. Jörg Hinrichs, Prof. Peter Winterhalter, Dr. Bernd Schartmann (2. Stv. Vorsitzender), Dr. Götz Kröner (es fehlen: Dipl.-Ing. Hans-Dieter Bischof, Prof. Hans-Ulrich Endreß, Dr. Karl Horst Gehlen, Dr. Thomas Kuhlmann, Prof. Siegfried Scherer, Prof. Peter Stehle, Prof. Erich Windhab).

pertise des Gremiums, das sich nun aus acht Professoren bedeutender Institute der Lebensmittelforschung und zehn Führungskräften aus Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft zusammensetzt.

Das DLR Rheinpfalz in Neustadt hatte in diesem Jahr dem FEI seine Räumlichkeiten für die zweitägige Netzwerkveranstaltung zur Verfügung gestellt. Sechs Projektleiter präsentierten dort aktuelle Ergebnisse aus der thematischen Bandbreite der IGF-Projekte des FEI:

Dr. Ingrid Sander von der Universität Bochum zeigte, wie sich durch verminderte Enzymstaubexpositionen das Bäckerasthma vermeiden lässt. Wie die Rotweinqualität durch Optimierung des Sauerstoffeintrags verbessert werden kann, stellte Prof. Ulrich Fischer vom Kompetenzzentrum Weinforschung des DLR bei seinem „Heimspiel“ vor. Nach der Kaffeepause erläuterte Dr. Gerd Konrad von der Hochschule Anhalt die Isolierung bioaktiver Phospholipidfraktionen als Basis für Nutraceuticals. Den Schnelldurchweis von *Escherichia coli* mittels Biochips präsentierte Prof. Manfred Gareis vom Max-Rubner-Institut in Kulmbach. Prof. Thomas Becker von der Technischen Universität München referierte über Ultraschallsensorarrays in der Prozessanalyse von getreidebasierten Lebensmitteln. Den Abschlussvortrag hielt Prof. Antonio Delgado von der Universität Erlangen-Nürnberg über neuartige optische Messverfahren und fuzzybasierte Prozessregelung zur Teigwarentrocknung.

Die Abstracts und/oder Präsentationen der Vorträge stehen – öffentlich zugänglich – unter www.fei-bonn.de in der Rubrik [Veranstaltungen > Dokumentationen zur Verfügung](#).

Einen Tagungsband mit den ausführlichen Beiträgen der Vortragsveranstaltung veröffentlicht der FEI Anfang 2011.

Best practice

... into practice



Mit Sicherheit sicher: Kombinationsverfahren reduziert Keimbelastung von verpackten Salatmischungen und Sprossen

Gewaschen, zerkleinert und verpackt kommt ein Salat heute bei vielen Kunden in den Einkaufswagen. Das ist praktisch und im „Ernährungsalltag“ vieler Verbraucher kaum noch weg zu denken: Die Produktionsmenge für den Einzelhandel und den Bereich der Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung hat sich hierzulande allein von 2003 bis 2007 verdoppelt und liegt heute bei ca. 48.000 Tonnen/Jahr. Der Einzelhandel fördert diesen Trend, indem er für verpackte Salate und Sprossen zunehmend mehr Raum in Form von Kühlregalen zur Verfügung stellt. Es handelt sich um einen wachsenden Markt, der besonders von kleineren Unternehmen bedient wird.

Fertigsalate und Sprossen sind hochsensibel, leicht verderbliche Produkte, die nie völlig keimfrei sind: Keime gelangen bereits während der Wachstums- oder Erntephase an die Rohwaren; teilweise haften sie fest an der Oberfläche der Pflanzen. Bei der Verarbeitung und Verpackung gilt es daher, die Keimbelastung zu reduzieren – vermeiden lässt sie sich nicht.

Hersteller lassen gemeinschaftlich forschen

Bereits 2001 initiierten Hersteller von verpackten Salaten und Sprossen sowie entsprechende Anlagenbau-Unternehmen mit dem Verband der Hersteller

„Im Rahmen der Forschungsarbeiten wurden verschiedene Maßnahmen zur Haltbarkeitsverbesserung von Rohkostprodukten entwickelt und systematisch geprüft. Da die Arbeiten zentral und vorwettbewerblich durchgeführt wurden, konnten ökonomisch unsinnige Doppel- und Dreifacharbeiten auf Firmenebene entfallen. Davon profitieren alle Unternehmen, die solche ‚sensiblen‘ Produkte wie Mischsalate oder Sprossen verpacken – und auch jene Unternehmen, die die entsprechenden Anlagen bauen“, sagt Gerhard Weber, Geschäftsführer des Verbandes der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V., Bonn.



Waschen mit warmem Wasser

Im Rahmen des Anschlussprojektes wurde das bereits erarbeitete Waschverfahren hinsichtlich der Keimreduktion und der Verminderung von Kreuzkontaminationen weiter verbessert, indem eine Warmwasserbehandlung (mit und ohne Chlor) implementiert wurde. Das Waschen mit Warmwasser verzögerte auch die Bräunung von Salat. Das Kombinationsverfahren bestand den Vorpraxistest im halbindustriellen Maßstab: Es zeigte sich keine nachteilige Auswirkung auf die Sensorik und die Vitalität des pflanzlichen Gewebes, während vorhandene Keime deutlich reduziert werden konnten. Die Warmwasserbehandlung ohne Chlor erwies sich als eine effektive Alternative zur Herstellung von Bioprodukten.

kulinarischer Lebensmittel ein erstes Forschungsprojekt über den FEI: Dessen Ziel war es, Maßnahmen zur Keimreduzierung und zur Verbesserung der Haltbarkeit dieser Produkte zu entwickeln. Aufbauend auf diesen Ergebnissen wurde 2004 über den FEI ein zweites Forschungsprojekt mit dem Ziel gefördert, durch die Kombination verschiedener Verfahren die sensorische, ernährungsphysiologische und mikrobiologisch-hygienische Qualität sicherzustellen.

Eisbergsalat und Karotten standen Modell

Die Untersuchungen wurden modellhaft an Eisbergsalat und Karotten durchgeführt, die jeweils als Blatt- bzw. Wurzelgemüse einzeln und als Bestandteil von Mischsalaten von Bedeutung sind. Als Modell-Keimlinge fungierten Leguminosen (Luzerne/Mungobohne) sowie Rettichsaat.

Listerien-Killer aus der Karotte

Im Rahmen des ersten Projektes wurden bestehende Herstellungsverfahren modifiziert und ein Vorwaschschritt von unzerkleinertem Gemüse implementiert. Der Vorwaschschritt ist besonders geeignet, um die initiale Keimbelastung zu reduzieren und Kreuzkontaminationen weitestgehend zu vermeiden. Ferner wurden die Anwendungsmöglichkeiten von ozon- und chlorhaltigen Waschwasserzusätzen bewertet: Ihre Anwendung hatte keine nachteilige Auswirkung auf die sensorischen Eigenschaften des Produkts und führte zu hygienisch relevanten Keimreduktionen. Aus Karotten wurde ein Extrakt gewonnen, der Listerien abtötet. Karotten erreichten innerhalb von 6 Tagen Lagerung unter den Bedingungen einer guten Herstellungspraxis (GHP) keine qualitätsbeeinflussenden Keimzahlen.

Die am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums isolierten Organismen enthielten keine hygienisch bedenklichen Keimgruppen.

Bei der Keimlingsherstellung wurde die Abwesenheit pathogener Organismen auf der Saat als der kritische Kontrollpunkt des Produktionsprozesses definiert. Eine deutliche Reduktion von pathogenen Keimen auf Saaten durch eine thermische Behandlung war möglich, ohne dass sich dies negativ auf das Keimvermögen der Saaten auswirkte. Mittlerweile ist die thermische Behandlung von Saaten ein etabliertes Verfahren.



„Wenngleich der Schwerpunkt der Projekte auf Wurzel- und Blattgemüse gelegt war, waren auch für uns als Produzent von Sprossen und Keimlingen die Ergebnisse sehr wichtig! Infolge der Erkenntnisse wurden weitere Untersuchungen durchgeführt, die zur Folge hatten, dass Sprossen und Keimlinge bezüglich der Gesamtkeimzahl getrennt von den Mischsalaten bewertet werden. Denn bei Sprossen und Keimlingen als ‚lebende Produkte‘ macht es Sinn, nur die Belastung von pathogenen Keimen zu bewerten. Das war für uns – und unsere Mitbewerber – wirklich wegweisend“,

so Norbert Deiters, Geschäftsführender Gesellschafter der Unternehmensgruppe Deiters & Florin, Hamburg.



Verpackte und verzehrfertige Salate und Sprossen werden in Deutschland von überwiegend mittelständischen Unternehmen produziert; der Maschinen- und Anlagenbau für das Waschen, Zerkleinern und Verpacken dieser Produkte ist ebenso mittelständisch geprägt. Diese Unternehmen profitieren gleichermaßen von den Ergebnissen der beiden Forschungsprojekte, indem sie die entwickelten Verfahren anwenden bzw. Anlagen gemäß dem heutigen Wissensstand angepasst haben. So können verpackte Salate und Sprossen sicher in den Groß- und Einzelhandel kommen.

Vorsicht ist dennoch geboten: Salate und Sprossen sollten – ob verpackt oder nicht – vor dem Verzehr nochmals gründlich mit sauberem Wasser gewaschen werden.

Die Forschungsvorhaben AiF 12817 N und 13931 N wurden im „Programm zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)“ vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (via AiF) über den FEI gefördert.

Forschungsstellen:

- Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Fg. Lebensmittel pflanzlicher Herkunft
- Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Fg. Lebensmittelmikrobiologie

Industriegruppe:

- Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V., Bonn

Rückfragen zu Ansprechpartnern der Projekte:

FEI e.V.
E-Mail: fei@fei-bonn.de

Die Kurzberichte der Projekte sind unter Angabe der Nummer auch in der Projektdatenbank zu finden: www.fei-bonn.de > Projekte > Projektdatenbank

Unternehmen im Fokus

Unternehmensgruppe Deiters & Florin: Sprossen und Keimlinge sind ihr Geschäft

Die Unternehmensgruppe Deiters & Florin ist seit 25 Jahren im Anbau von Sprossen und Keimlingen tätig. Das notwendige Saatgut wird weltweit importiert, strengstens kontrolliert und unter optimalen Bedingungen zum Keimen gebracht. Die Endprodukte gelangen täglich als Frischkost in Kunststoffverpackungen, konserviert in Gläsern und Weißblechdosen oder tiefgefroren zum Kunden. Beliefert werden der Einzelhandel, Großverbraucher und die Industrie.

Deiters & Florin ist nach DIN EN ISO 9000: 2008 und den strengen Richtlinien des International Food Standard (IFS) auf höherem Niveau auditiert, wobei die Bio-Produktion dem Kontrollsystem der EU-Bio-Verordnung unterliegt.

Mit einem umfangreichen Sortiment und einer ausgeprägten Kundenorientierung hat die Unternehmensgruppe in Deutschland eine marktführende Position erreicht.

Dank der langen Erfahrung mit Keimlingen und Sprossen und einem Wissensvorsprung in diesem Geschäftsfeld

konnten in den letzten Jahren völlig neue Geschäftsfelder eröffnet werden: So wurden beispielsweise Vorprodukte für Nahrungsergänzungen und kosmetische Anwendungen entwickelt. Bei der Konzentrierung medizinisch wirksamer sekundärer Pflanzenstoffe steht Deiters & Florin in engem Kontakt mit namhaften Krebsforschungszentren.

Mit dem Standort in einem Wasserschutzgebiet, direkt an einem Seitenarm der Elbe in dem landwirtschaftlich geprägten Gebiet der Vier- und Marschlande im Südosten Hamburgs, sieht der Geschäftsführende Gesellschafter Norbert Deiters eine besondere Verantwortung zur Reinhaltung der Gewässer und zum Schutz von Natur und Umwelt: „Dabei verstehen wir unter Umwelt nicht nur Flora und Fauna, Wasser, Boden und Luft, sondern vor allem auch die Menschen, mit denen wir durch unseren Betrieb in Verbindung stehen, d. h. unsere 50 Mitarbeiter, unsere Nachbarn und unsere Kunden.“

Mehr Infos: www.deitersundflorin.de



Im Überblick

Neue Forschungsprojekte – Neue Forschungsergebnisse



Neu gestartete Projekte seit Juni 2010:

- Vorfermentierte Teige mit Nebenströmen der Lebensmittelindustrie zur Verbesserung des Aromas von Teigen (DIL, Quakenbrück, AiF 16538 N)
- Technologische Potenziale zur Fraktionierung von Milchproteinhydrolysaten (Uni Hohenheim/TU München, AiF 16541 N)
- Bildung sicherheits- und aromarelevanter Metabolite durch Starterorganismen in der Rohwurstreifung (TU München/DFA, Freising-Weihenstephan, AiF 16608 N)
- Anwendung von Betaglucanreichen Endospermfraktionen in getreidebasierten Lebensmitteln (DIL, Quakenbrück/ILU, Nuthetal, AiF 16651 BG)
- DFG/AiF/FEI-Cluster: „Minimal Processing in automatisierten Prozessketten der Fleischverarbeitung am Beispiel der Feinerlegung von Schweinefleisch (Schinken)“
 - TP 1 (AiF): Minimal Processing in der automatisierten Feinerlegung von Schweinefleisch (Uni Erlangen-Nürnberg/DIL, Quakenbrück, AiF 16690 N)
 - TP 2 (DFG): Physikalisches Imaging zur Struktur- und Texturerkennung bei der Fleischverarbeitung (TU München)
 - TP 3 (AiF): Reinigungs- und hygieneorientiertes Maschinenkonzept zur ganzheitlichen Umsetzung von Minimal Processing in der Fleischverarbeitung (Fraunhofer Anwendungszentrum für Verarbeitungsmaschinen u. Verpackungstechnik (AVV), Dresden, AiF 16691 N)
 - TP 4 (DFG): Differenzierung von Autofluoreszenzsignaturen zur Online-Erfassung bakterieller Kontaminanten in der automatisierten Fleischzerlegung (Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim/Uni Hannover)

- TP 5 (DFG): Grundlagenuntersuchungen zur Raman-Sensorik von Lactat für eine automatisierbare Beurteilung der Fleischqualität in der Prozesskette (Uni Bayreuth/Uni Hannover)
- TP 6 (AiF): Entwicklung von Analysemethoden zur Etablierung einer onlinefähigen Beurteilung von Fleisch (MRI, Kulmbach/Uni Bayreuth/Bayerisches Landesamt für Gesundheit u. Lebensmittelsicherheit (LGL), Erlangen, AiF 16692 N)

Abgeschlossene Projekte seit Juni 2010:*

- Beitrag des Peptid- und Aminosäurestoffwechsels von Starterkulturen zur Bildung qualitätsbestimmender Inhaltsstoffe bei der Rohwurstreifung (TU München/DFA, Freising-Weihenstephan, AiF 15458 N)
- Einsatz gepulster elektrischer Felder zur Verbesserung von Massentransportprozessen innerhalb fester biologischer Produkte am Beispiel von Rohpökelfleisch (DIL, Quakenbrück/HS Ostwestfalen-Lippe, AiF 15460 N)
- Technologischer Prozess als Modulator der Textureigenschaften von Frischkäse (Uni Hohenheim, AiF 15584 N)
- Verfahrenstechnische Prozessoptimierung des Zerkleinerungs- und Mischprozesses von Fleischmatrices unter besonderer Berücksichtigung der Messergeometrie (MRI, Kulmbach/Uni Erlangen-Nürnberg/IFW, Remscheid, AiF 15658 N)
- Neuartige Prozessführung zum Trocknen von Teigwaren zur Steigerung der Prozesseffizienz und Produktqualität (Uni Erlangen-Nürnberg/DIL, Quakenbrück, AiF 284 ZN)

* Projekte bis Laufzeitende September 2010

Alle Kurzberichte in unserer Projektdatenbank unter:
www.fei-bonn.de

Kurz gemeldet

Erfolgreiches Kick-off zur Forschung für ganzheitliches Wirtschaften

Am 29. September 2010 fand in Bonn das Kick-off-Meeting des dritten DFG/AiF-Clusters statt, das über den FEI koordiniert wird. Prof. Antonio Delgado, wissenschaftlicher Koordinator des Projektes und Frank Schmidt, Leiter des projektbegleitenden Ausschusses, führten die rund 30 Teilnehmer in die Thematik ein: „Minimal Processing in automatisierten Prozessketten der Fleischverarbeitung“ ist das Thema des Clusters. Drei

Teilprojekte aus dem Cluster werden vom Bundeswirtschaftsministerium via AiF gefördert und berücksichtigen Fragestellungen aus der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF). Drei weitere Teilprojekte mit grundlagenorientiertem Forschungsansatz werden von der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) gefördert.

Mehr Infos zum Cluster: In der Projektdatenbank unter www.fei-bonn.de



Frank Schmidt, Leiter der Entwicklung & Standardisierung bei der BANSS Schlacht- und Fördertechnik GmbH und Prof. Antonio Delgado von der Universität Erlangen-Nürnberg vor Beginn des Meetings.

Der FEI war dabei! Innovationstag Mittelstand 2010 in Berlin

Auf dem Gartengelände der AiF in Berlin fand am 17. Juni 2010 der 17. Innovationstag Mittelstand statt. Das BMWi lädt jährlich mit der AiF zu dieser „Leistungsschau im Grünen“ ein, bei der Ergebnisse innovativer Produkte, Verfahren und Dienstleistungen vorgestellt werden, die mit Unterstützung des BMWi entstanden sind.



Erfreuliche Forschungsergebnisse! FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser, FEI-Projektleiter Prof. Ulrich Fischer, MdB Norbert Brackmann und die neue AiF-Hauptgeschäftsführerin Prof. Stefanie Heiden am FEI-Stand.

Unter den rund 200 Ausstellern war in diesem Jahr auch der FEI dabei. Am FEI-Stand wurden zwei überzeugende Resultate von Projekten der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) präsentiert, die über den FEI koordiniert und gefördert wurden. Mitaussteller waren die GWK Präzisionstechnik GmbH aus München und das DLR Rheinpfalz aus Neustadt a.d. Weinstraße.

Unter einem Dach! Lebensmittelchemiker der TU München, der DFA und des hdbi

Im September 2010 konnte der Umzug der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA) und des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie der TU München nach Freising-Weihenstephan abgeschlossen werden. Die beiden Einrichtungen, die von Prof. Peter Schieberle geleitet werden, sind damit nun unter einem Dach mit dem schon seit 2008 dort ansässigen Hans-Dieter-Belitz-Institut für Mehl- und Eiweißforschung e.V. (hdbi), das ebenfalls von Schieberle geleitet wird. Ebenfalls im gleichen Gebäude ist der Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik der TU München, den Prof. Thomas Hofmann seit 2007 dort innehat. Rund 120 Personen arbeiten in dem neuen Gebäude, darunter ca. 20 Wissenschaftler und 60 Doktoranden.



News aus dem EU-Verbindungsbüro



++ Daumen drücken! Das deutsche TROPHELIA-Team der TU Berlin, das sich im April für den europäischen Ideenwettbewerb qualifiziert hatte, präsentiert am 18. Oktober der europäischen TROPHELIA-Jury seinen Convenience-Kuchen „Mr. Chocolate“.

++ Die EU-Kommission veröffentlichte am 20. Juli im Rahmen des 7. Forschungsrahmenprogramms das Arbeitsprogramm für 2011: Im Forschungsbereich Lebensmittel und Ernährung stehen für 15 Projekte 70 Mio. Euro bereit. Dies entspricht einem Plus von rund 20 % gegenüber 2010.

++ Die Europäische Technologieplattform (ETP) „Food for Life“ hat ihren Internetauftritt neu gestaltet. Unter <http://etp.ciaa.eu> präsentiert sich die ETP mit neuer Optik und vielfältigen Informationen.

++ Zum Nachfolger des bisherigen Generaldirektors der Generaldirektion Forschung der Europäischen Kommission José Maria Silva Rodriguez wurde am 2. Juni 2010 der Niederländer Robert-Jan Smits berufen.

++ Gut für die Forschung: Der Beitrag der EU am internationalen Programm für Zusammenarbeit auf dem Gebiet der wissenschaftlichen und technischen Forschung (COST) wird um 40 Mio. EUR erhöht.

++ In ihren Bemühungen, bürokratische Hürden abzubauen und den Schwerpunkt auf Forschungsergebnisse zu legen, hat die EU kürzlich zwei wichtige Initiativen verabschiedet. Damit werden Finanzierungsvorschriften erleichtert sowie eine Vereinfachung der Verfahren innerhalb der EU-Forschungsrahmenprogramme bewirkt.

GFP/FEI-Verbindungsbüro zur EU
Dr. Jan Jacobi

Tel.: +32-2-282 08 40

Fax: +32-2-282 08 41

E-Mail: gfp-fei@bdp-online.de



Termine



Nächste FEI-interne Einreichungstermine für neue Forschungsanträge:

- **3. Dezember 2010**
- **4. März 2011**
- **17. Juni 2011**

83. Tagung des Wissenschaftlichen Rates der AiF

„Sensornetzwerke“ in Berlin:

- **9. November 2010**

10. FEI-Kooperationsforum

„Functional Food: Neue Perspektiven für die Lebensmittel von morgen“ in Bonn:

- **12. April 2011**

FEI-Jahrestagung 2011 in Erlangen:

- **6./7. September 2011**

Weitere Termine unter:

www.fei-bonn.de > **Veranstaltungen**

++ Newsticker ++ Newsticker

- ++ **Berufen!** Zum Wintersemester 2010/2011 wurde Dr. Joachim Schmitt zum Professor für Technologie pflanzlicher Lebensmittel an der Hochschule Fulda berufen. Schmitt war seit 2002 im Wissenschaftlichen Ausschuss des FEI als Vertreter der Firma Milupa und seit 2008 als Vertreter des Unternehmens Lorenz Bahlsen Snack-World aktiv. Bei dem noch bis 2012 laufenden DFG/AiF-Cluster zur Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation war Schmitt Leiter des Projektausschusses der Industrie. Ab 2011 wird er die Wissenschaft im FEI-Ausschuss vertreten.
- ++ **Der erste „runde“ Geburtstag!** Das Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt (WZW) der TU München kann auf zehn erfolgreiche Jahre des Bestehens zurückblicken. Seit seiner Gründung am 1. Oktober 2000 wurden zahlreiche FEI-Projekte an zwölf WZW-Lehrstühlen durchgeführt.
- ++ **Ausgezeichnet!** Die Sektion Food Engineering der European Federation of Chemical Engineering (EFCE) hat Dipl.-Ing. Wolfgang Kühnl, ehemaliger wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molke-ertechnologie der TU München unter Leitung von Prof. Ulrich Kulozik, mit dem Julius-Maggi-Research-Award 2010 ausgezeichnet. Kühnl erhielt den mit 2500 Euro dotierten Preis – der laut seines Doktorvaters einem „Championsleague-Gewinn“ entspricht – für seine kurz vor dem Abschluss stehende Dissertation, an der er im Rahmen eines IGF-Projektes des FEI arbeitete. Kühnl klärte die Grenzschichtvorgänge bei der Fraktionierung von Proteinen durch Mikrofiltration auf.
- ++ **International aktiv!** Die International Union of Food Science and Technology (IUFoST) hat Prof. Dietrich Knorr von der TU Berlin in ihren Governing Council aufgenommen. Zeitgleich wurde Prof. Peter Schieberle von der TU München zum Fellow der International Academy of Food Science and Technology (IAFoST) ernannt. Beide Auszeichnungen wurden im Rahmen des 15. IUFoST-Weltkongresses im August 2010 in Kapstadt, Südafrika bekanntgegeben.
- ++ **Glückwünsche!** Der Neurowissenschaftler Prof. Niels Birbaumer ist mit der Helmholtz-Medaille 2010 für sein überragendes wissenschaftliches Lebenswerk ausgezeichnet worden. Der 65-Jährige forscht und lehrt am Institut für Medizinische Psychologie und Verhaltensneurobiologie der Universität Tübingen. Seine Hirnforschung kommt auch dem DFG/AiF-Cluster zur Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation zugute: Birbaumer leitet innerhalb des vom FEI koordinierten Clusters das DFG-Teilprojekt „Modulation der Insulinwirkung im Gehirn“.

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 gmbh, Königswinter
Druck: Bonner Universitäts-
Buchdruckerei, Bonn

Bildnachweis:
S. 3-5 Kronen GmbH & Co. KG
S. 4 (Sprossen) Fotolia.com
S. 5 (unten) Unternehmensgruppe
Deiters & Florin



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