

Inhalt:	Seite
Editorial	1
FEI-Aktuell	2
- FEI-Jahrestagung 2012	
Best Practice	3
- Für das Gelbe im Ei ideal!	
Forschung im Fokus	5
- „Best Ager“ der Lebensmittel- verfahrenstechnik	
Im Überblick	6
- Neue Forschungsprojekte / Neue Forschungsergebnisse	
Kurz gemeldet	
- Neue IGF-Richtlinie	6
- AiF mit neuer Führungsmannschaft	7
- EU-News	7
- Newsticker	8
- Termine	8

Editorial

Es ist mir eine besondere Freude, als neuer Vorsitzender des FEI, zu dem ich im letzten Monat gewählt wurde, das Editorial dieses Newsletters verfassen zu dürfen. Als ich vor zwei Jahren als neu gewähltes Mitglied des Vorstands bereits einmal ein Editorial geschrieben habe, war es mir ein Anliegen, vor dem Hintergrund der damaligen Bundestagswahl mein Votum für die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF) als „Innovationsmotor für den Mittelstand“ darzulegen. Die Gültigkeit dieses Votums kennt kein Verfallsdatum, im Gegenteil: Gerade in Zeiten der Euro-Krise und einer immer größer werdenden globalen Verzahnung sind Organisationen wie der FEI, die die Zusammenarbeit von Wissenschaft und Industrie im Rahmen der IGF und darüber hinaus fördern, wichtiger denn je. So bin ich überzeugt, dass der FEI mit seinen Aktivitäten tatsächlich als „Innovationsmotor für den Mittelstand“ fungiert!

Ich bin der erste Vorsitzende des Forschungskreises, der zugleich auch in ihm groß geworden ist – bereits im Rahmen eines FEI-Projektes habe ich promoviert. Und ich bin sicher: Es gibt keine bessere Gelegenheit für Nachwuchswissenschaftler zu lernen, gleichzeitig grundlagenorientiert zu forschen und anwendungsorientiert zu denken!

Mit dieser Überzeugung und mit dieser Erfahrung habe ich gern das Amt als Vorsitzender des FEI übernommen. So hat auch das Steuerrad, das mir von meinem Vorgänger Dr. Jürgen Kohnke übergeben wurde, bereits seinen Platz in meinem Büro gefunden – ich stehe gern bereit als „FEI-Kapitän“ und freue mich auf die Aufgaben und Herausforderungen dieses Amtes!

Ihr



Dr. Götz Kröner
FEI-Vorsitzender



Druckfrisch: FEI-Jahresreport 2011/2012



Auf der Jahrestagung in Hamburg wurde er präsentiert, im Anschluss an 3300 ausgewählte Wissenschaftler sowie Fach- und Führungskräfte

aus der Lebensmittelbranche verschickt: Der FEI-Jahresreport, den der FEI erstmalig in dieser Form veröffentlicht hat.

Die neue Publikation verschafft einen informativen Überblick über das Spektrum und die Vielfältigkeit des FEI.

Download:

www.fei-bonn.de > [Publikationen](#) > [FEI-Jahresreport 2011/2012](#)

Mehr auf S. 7 >>



FEI-Jahrestagung in Hamburg: Führungswechsel und Spitzentreffen von Unternehmen, Managern und Wissenschaftlern

Ganz oben auf dem Programm der diesjährigen Jahrestagung des Forschungskreises stand die Wahl des neuen Vorsitzenden Dr. Götz Kröner. Die Mitgliederversammlung wählte den Familienunternehmer einstimmig als Nachfolger von Dr. Jürgen Kohnke, der den FEI-Vorsitz seit 1997 innehatte. Im Rahmen des anschließenden Empfangs auf der MS Hammonia im Hamburger Hafen übergab Kohnke das symbolische Steuerrad des FEI an den frisch gewählten neuen Vorsitzenden.

Zu der Netzwerkveranstaltung des FEI kamen rund 150 Teilnehmer.

Mehr auf S. 2 >>



Aktuell: FEI-Jahrestagung 2012



Die Referenten der Vortragsveranstaltung, der FEI-Geschäftsführer und der Moderator: Prof. Markus Fischer, Prof. Peter Köhler, Prof. Siegfried Scherer, Prof. Thomas Becker, Prof. Rudolf Eggers, Prof. Bernd Hitzmann sowie Dr. Volker Häusser und Prof. Jörg Hinrichs.

In jeder Hinsicht positiv fällt die Bilanz der Jahrestagung aus, zu der der FEI am 4. und 5. September an die Technische Universität Hamburg-Harburg eingeladen hatte. Zu dem jährlich an wechselnden Forschungsstandorten stattfindenden Treffen kamen rund 150 Teilnehmer, darunter vor allem Entscheider aus Unternehmen sowie Wissenschaftler aller wichtigen Forschungsinstitutionen.

Höhepunkt der Veranstaltung war die Wahl des neuen Vorsitzenden Dr. Götz Kröner, der mit dieser Wahl die Nachfolge von Dr. Jürgen Kohnke übernahm.

Kröner hat Getreidetechnologie an der Technischen Universität Berlin studiert und ist seit 1990 Geschäftsführer der Hermann Kröner GmbH; seit 1995 leitet er das Unternehmen in dritter Generation als alleiniger Geschäftsführer. Die Hermann Kröner GmbH produziert natürliche, hochwertige Stärkeprodukte aus nachwachsenden Rohstoffen



Beide neu gewählt: Prof. Hans-Ulrich Endreß als Stellvertreter der Vorsitzender, Dr. Götz Kröner als Vorsitzender.



Empfang auf der MS Hammonia im Hamburger Hafen: Die Zuhörer bei der Laudatio auf Dr. Jürgen Kohnke.

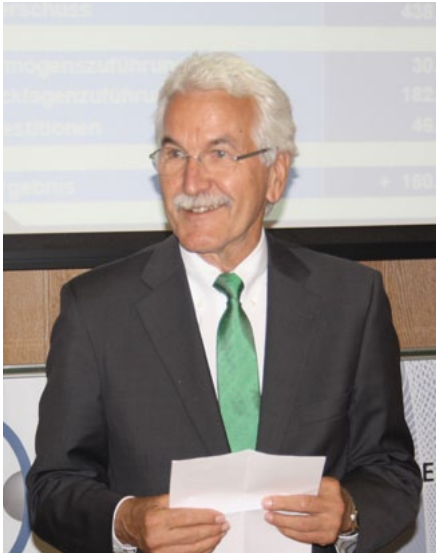
mit 100 Mitarbeitern am Standort in Ibbenbüren.

Im Rahmen der weiteren Mitgliederversammlung präsentierte FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser die exzellente Förderbilanz des vergangenen Jahres: So konnten über den FEI im Berichtsjahr 2011 insgesamt 113 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) mit einem Gesamtvolumen von über 43 Mio. Euro gefördert werden. Von den Fördermitteln des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie und der Industrie profitieren vor allem mittelständische Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft – durch „erstklassige Forschung, die sich an den Anforderungen des Mittelstands orientiert“, so Häusser.

Am zweiten Tag lud der FEI zu einer öffentlichen Vortragsveranstaltung, bei der eine Auswahl von sechs FEI-Projekten zum „Querschnittsthema Lebensmittelforschung“ vorgestellt wurden:

Zum Auftakt sprach Prof. Rudolf Eggers über innovative Ansätze zur Prozessentwicklung in der Kaffeeverarbeitung. Prof. Bernd Hitzmann berichtete über seine Entwicklung digitaler Bildauswertungsmethoden für industrielle Backprozesse. Nach der Kaffeepause präsentierte Prof. Markus Fischer molekularbiologische Methoden zur Authentizitätsbestimmung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln.

Über neue Wege zu einem modernen Getränkedesign diskutierte Prof. Thomas Becker mit den Teilnehmern.



Dr. Jürgen Kohnke, FEI-Vorsitzender von 1997 bis 2012, bei der Sitzungsleitung der Mitgliederversammlung.

Prof. Peter Köhler referierte über die Minimierung von Kochsalz bei Brot und Backwaren. Den Abschlussvortrag hielt Prof. Siegfried Scherer über *Bacillus cereus* in Lebensmitteln sowie dessen routinetechnische Nachweismethoden.



Der neue Vorsitzende des FEI, Dr. Götz Kröner, sprach die Laudatio auf seinen Vorgänger.

Die Präsentationen und Abstracts der Vorträge sowie Bilder der Jahrestagung stehen zur Verfügung unter:

[www.fei-bonn.de/in-der-Rubrik-Veranstaltungen > Dokumentationen](http://www.fei-bonn.de/in-der-Rubrik-Veranstaltungen-Dokumentationen)



Best practice

... into practice



Für das Gelbe im Ei ideal! Neues Fraktionierungsverfahren ermöglicht optimale Nutzung der natürlichen Funktionen von Eigelb

In der Lebensmittelwirtschaft wird es vor allem als natürlicher Emulgator eingesetzt: Hühnereigelb. Dessen Anwendungspotenzial ist jedoch noch lange nicht ausgeschöpft, weder in wirtschaftlicher noch in funktioneller Hinsicht.

Die komplexe Zusammensetzung aus Lipiden, Proteinen und Lipoproteinen und die hohe Trockenmasse des Eigelbs von bis zu 52% machen eine gezielte Behandlung zur vollständigen Nutzung der technologisch-funktio-

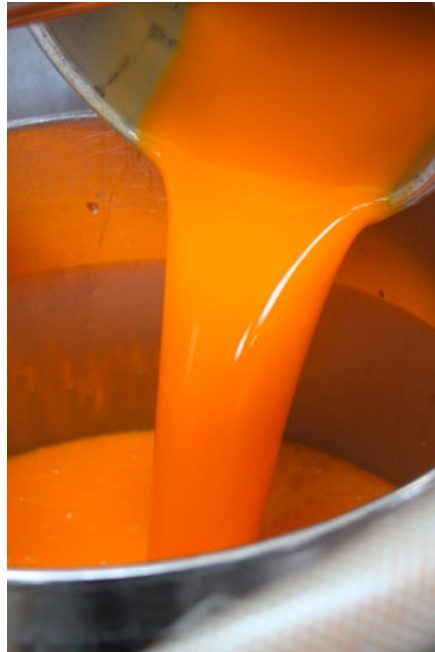
nellen Eigenschaften anspruchsvoll. Natürliches Eigelb besteht zu 80% aus einer wasserlöslichen Plasma-Fraktion mit einem sehr hohen Anteil an Low-Density-Lipoproteinen (LDL), denen vor allem die Emulgiereigenschaften des Eigelbs zugeschrieben werden. Die verbleibenden 20% entfallen auf die Granula-Fraktion aus Eigelbpartikeln, die vor allem für die strukturgebenden Eigenschaften verantwortlich und damit für Textur und Mundgefühl im Produkt ausschlaggebend sind.

„Durch die in diesem Gemeinschaftsforschungsprojekt erzielten Ergebnisse hat unsere gesamte Branche wertvolle Erkenntnisse gewinnen können. Die Zusammenarbeit während des Forschungsprojektes und im Projektbegleitenden Ausschuss war für unser Haus – und sicher auch für unsere Mitbewerber – gut und wichtig. Nun heißt es, aus der Vorwettbewerblichkeit in die Anwendung zu kommen!“

Klaus Mielke, Beauftragter für Qualitätsmanagement bei der OVOBEST Eiprodukte GmbH & Co. KG in Neuenkirchen-Vörden.



Um bessere Trennergebnisse zu erhalten, bereitet der mit den Forschungsarbeiten beauftragte Doktorand Thomas Strixner die Temperierung des Eigelbs vor der Zentrifugation vor.



Hochreine Fraktionen

Bei den Untersuchungen zur Trennleistung wurden prozesseitige Parameter wie g-Zahl, Verdünnungsfaktor (und damit die Trockenmasse in der Eigelblösung), Verweilzeit sowie Produkttemperatur variiert, aber auch produktspezifische Parameter wie pH-Wert, Calcium-Gehalt und Ionenstärke waren von Bedeutung. Mit vorangeschalteter Verdünnung, Temperierung und bei zentrifugalen Beschleunigungen bis 10.000g in einer neu entwickelten Dekantierzentrifuge konnten hochreine Plasma- und Granula-Fractionen erzeugt werden – sowohl im Labormaßstab als auch im großtechnischen Einsatz.

Enzymatischer Effekt gesteigert

Die enzymatische Behandlung mit Phospholipase, die sich in der industriellen Praxis bereits bei nicht-fractioniertem Eigelb zur Steigerung des Emulgiervermögens und der Hitzestabilität etabliert hat, wurde nach der Trennung ebenso bei den beiden Fraktionen durchgeführt: Die getrennte enzymatische Modifikation der reinen Granula- bzw. reinen Plasma-Fractionen erlaubt ein separates Einstellen der Milieubedingungen (Ionenstärke, pH-Wert), so dass eine gezielte Steigerung des enzymatischen Effektes möglich ist.

Bei der anschließenden, separat durchgeführten Sprühtrocknung der Fraktionen konnten durch die nun mög-

Gesucht: Lösungen für die Praxis

Tatsächlich ist es bisher noch nicht gelungen, dieses theoretisch bekannte, technologisch-funktionelle Potenzial der einzelnen Eigelbhauptfraktionen zu nutzen, da kein Prozess zur Trennung etabliert ist und damit die Plasma- und Granula-Fractionen nicht zur Verfügung stehen. Eine zentrifugale Trennung im Batchverfahren ist zwar bislang schon im Labormaßstab möglich gewesen, jedoch nicht im industriellen kontinuierlichen Produktionsmaßstab. Hersteller von Ei- und

Feinkostprodukten suchten daher nach einem Verfahren, dass die Fraktionierung und gezielte Funktionalisierung der Eigelbhauptfraktionen Plasma und Granula ermöglichen sollte: eine ideale Ausgangsbasis für ein Forschungsprojekt der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF). Umgesetzt und erfolgreich abgeschlossen wurde das IGF-Projekt des FEI in der Abteilung Technologie des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittelforschung der Technischen Universität München.

„Als zukunftsorientiertes Unternehmen beteiligen wir uns an innovativen wissenschaftlichen Themen, die im Rahmen von FEI-Projekten bearbeitet werden: Die in diesem Projekt speziell erarbeitete Verfahrenstechnik zur Trennung des Eigelbs in einzelne Fraktionen hat gezeigt, dass wissenschaftliche Forschung praxisnah gestaltet werden kann.“

Maren Molitor, Koordinatorin des Projektbegleitenden Ausschusses der Industrie und Rohwarexpertin für Proteine bei Tate & Lyle Food Systems in Lübeck.

„Im Rahmen dieses Forschungsprojektes wurde ein überzeugendes und innovatives Zukunftskonzept zur optimierten Ausnutzung von Eiern und Eiprodukten entwickelt. Das hat Potential! Wir erarbeiten derzeit die Umsetzung in die Praxis, so dass wir unseren Kunden künftig hochspezialisierte natürliche Eiprodukte anbieten können.“

Joachim F. Goldau, Senior Executive Manager R&D, Technology bei der Sanovo Eiprodukte GmbH & Co. KG in Zeven.

lichen unterschiedlichen Einstellungen bei der Lufteintritts- und Luftaustritts-temperatur und der Verweilzeit die Funktionalität der Fraktionen weiterführend spezifisch angepasst werden: So kann beispielsweise bei einer Mayonnaise, die mit einer enzymatisch behandelten, sprühgetrockneten Plasma-Fraktion statt mit Gesamteigelb hergestellt wird, der Geschmack, der eitypische Charakter sowie die Farbintensität deutlich verbessert werden. Eine sprühgetrocknete Granula-Fraktion zeigt hingegen überragende Strukturbildungseigenschaften und eignet sich daher zusätzlich ideal als Stabilisator.

Verbesserte Wertschöpfung

Das entwickelte Fraktionierungsverfahren ermöglicht somit einen wesentlich effektiveren und breiteren Einsatz von Eigelbkomponenten bei der Herstellung von Dressings, Soßen, Mayonnaisen, Konserven oder Feinkostprodukten. Zudem kann die Wertschöpfung von Eigelb deutlich verbessert werden. Zusätzlich bietet das Verfahren zahlreiche Ansätze zur Entwicklung neuartiger Produkte auf Eigelbbasis. Von den Ergebnissen dieses IGF-Projektes können nicht nur die Hersteller von Eiprodukten profitieren, sondern alle Branchen der Lebensmittelindustrie, die natürliche Ei-produkte einsetzen.

Das Forschungsvorhaben AiF 16009 N wurde im „Programm zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)“ vom Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie (via AiF) über den Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) gefördert.

Forschungsstelle:

- Technische Universität München, Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL), Abt. Technologie

Industriegruppen:

- Bundesverband der Eiprodukten-Industrie e.V., Bonn
- Verband der Hersteller kulinarischer Lebensmittel e.V., Bonn

Rückfragen zu Ansprechpartnern der Projekte:

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

Der Kurzbericht des Projekts ist unter Angabe der Nummer auch in der Projektdatenbank zu finden: www.fei-bonn.de > [Projekte](#) > [Projektdatenbank](#)

Forschung im Fokus



Feier des 50. LVT-Geburtstags im November 2011 mit aktuellen und ehemaligen Diplomanden, Doktoranden und Habilitanden.

„Best Ager“ der Lebensmittelverfahrenstechnik

Vor 51 Jahren wurde auf Betreiben des „Kältepapstes“ Prof. Rudolf Plank der Grundstein für den heutigen Bereich Lebensmittelverfahrenstechnik am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) gelegt: Das Institut für Technologie der Lebensmittelverarbeitung der damaligen Technischen Hochschule Karlsruhe wurde 1961 gegründet. Dort wurden unter der Leitung von Prof. Johann Kuprianoff die ersten „Lebensmittelingenieur Karlsruher Prägung“ ausgebildet.



LVT-Leiterin Prof. Heike Schuchmann auf dem Innovationstag Mittelstand 2012 in Berlin.

Von 1972 bis 1985 leitete Prof. Marcel Loncin das Institut; er übergab dieses Amt 1986 an Prof. Helmar Schubert. Seit 2004 führt Prof. Heike P. Schuchmann die Geschicke des Hauses, an dem zurzeit 21 Wissenschaftliche Mitarbeiter und 11 Technische Angestellte tätig

sind. Es werden sowohl Arbeiten in der Grundlagenforschung durchgeführt, als auch in Kooperation mit Partnern aus der Industrie anwendungsorientierte Lösungsansätze erarbeitet. Aktuell werden allein sechs IGF-Projekte des FEI bearbeitet; weitere FEI-Projekte stehen in den Startlöchern.

Der Bereich Lebensmittelverfahrenstechnik hat sich auf folgende Forschungsschwerpunkte spezialisiert:

- Emulgiertechnik: Emulgier- und Dispergiertechnik, Strukturieren von Tropfen und Partikeln,
- Formulierungstechnologien zur Verkapselung von Bioaktivstoffen,
- Thermophysikalische Verarbeitungsprozesse, wie Haltbarmachen durch Trocknung oder Gefrieren,
- Extrusion zur Gestaltung von kohlenhydratbasierten Formulierungssystemen und Lebensmitteln.

Neben der Forschung werden in Schuchmanns Institut Lehrveranstaltungen zur Lebensmittelverfahrenstechnik und Produktgestaltung für Studierende des Bio-, Chemie- und Wirtschaftsingenieurwesens sowie der Verfahrenstechnik und der Lebensmittelchemie angeboten. Im letzten Semester belegten über 200 Studierende diese Lehrangebote, um auch künftig mit einer „Karlsruher Prägung“ in den Berufsalltag durchstarten zu können.

Mehr Infos: www.lvt.uni-karlsruhe.de

Im Überblick

Neue Forschungsprojekte – Neue Forschungsergebnisse



Neu gestartete Projekte seit Juni 2012:

- Vermeidung von Gärstörungen in Wein und Sekt durch frühzeitige Erkennung mit Hilfe der Flusszytometrie (DLR Rheinlandpfalz, AiF 16623 N)
- Einfluss des Röstprozesses auf gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe und Wirkungen von Nüssen (Uni Jena, AiF 16642 BR)
- Entwicklung eines kulturellen Schnellverfahrens zum Nachweis osmotoleranter Hefen unter Berücksichtigung der Gasbildung (HS Ostwestfalen-Lippe, AiF 16650 N)

Abgeschlossene Projekte seit Juni 2012:*

- DFG/AiF-Cluster: „Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation: Ansatz zur Entwicklung fettreduzierter Lebensmittel“
 - Mikro- und makrostrukturelle Matrixeigenschaften als Modulatoren der „Fett“-Wahrnehmung in Milchprodukten (Uni Hohenheim, AiF 15960 N)
 - Identifizierung von sättigungsregulierenden Inhaltsstoffen in Nahrungsfetten und Optimierung von fettarmen Lebensmitteln durch Zusatz von lipoiden Verbindungen mit hoher Sättigungswirkung (DFA, Freising, AiF 15961 N)
 - Simulation und Vorhersage des mechanisch induzierten Mundgefühls beim Verzehr von fettreduzierten, nicht stückigen, fließfähigen Lebensmitteln (Uni Erlangen-Nürnberg, AiF 15962 N)

- Analytische und konsumentenorientierte sensorische Untersuchungen und Wahrnehmungen an ausgewählten Matrices und Lebensmitteln mit unterschiedlichen Fettgehalten (HS Angew. Wissen. Hamburg, AiF 15963 N)
- Entwicklung einer Screening-Methode zur Einschätzung von Pyrrolizidin-Alkaloidgehalten in Honig mittels melissopalynologischer Analysen (ILU Bremen/TU Dresden/TU Braunschweig, AiF 16223 BG)
- Optimierung der Ultrafiltrationsleistung sowie Verbesserung der mikrobiologischen Qualität bei der Herstellung von Molkekonzentraten durch vorgeschaltete Mikrofiltration (MF) (TU München, AiF 16300 N)
- Optimierung technologischer Parameter zur Minimierung der Bildung von 4-Vinylbenzol (Styrol) beim Brauprozess unter Erhaltung des typischen Aromas von Weizenbier (TU Berlin/DFA, Freising, AiF 16301 N)
- Ultraschallbasiertes Messsystem zur Verfolgung von Fouling in Wärmetauschern und zur Validierung des Reinigungs Erfolgs (TU München/Uni Hohenheim, AiF 16302 N)
- Reduktion des Gehaltes allergener Weinbehandlungsmittel im Endprodukt Wein durch technologische Verarbeitung (Uni Hamburg/FA Geisenheim/TU München, AiF 16330 N)
- Minimierung der PAK-Gehalte in Fleischerzeugnissen durch Optimierung der Prozessführung bei konventioneller Räucherung (MRI, Kulmbach, AiF 16460 N)

* bis Laufzeitende Sept. 2012

Alle Kurzberichte unter:

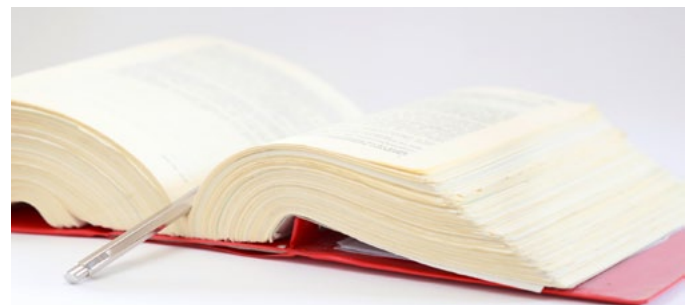
www.fei-bonn.de > [Projekte](#) > [Projektdatenbank](#)

Neue IGF-Richtlinie

Am 14. September 2012 trat eine neue Richtlinie des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie (BMWi) über die Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) in Kraft. Durch sie ist die Kontinuität des IGF-Programms und seiner öffentlichen Förderung bis Ende 2017 gesichert. Die neue Richtlinie betont noch stärker als ihre Vorläuferversionen den vorwettbewerblichen Charakter von Vorhaben der Industriellen Gemeinschaftsforschung. Gleichzeitig wird die Fördermittelvergabe innerhalb des Programms auf ein rein wettbewerbliches Verfahren umgestellt.

Download der neuen Richtlinie:

www.aif.de > [Innovationsförderung](#) > [Industrielle Gemeinschaftsforschung](#) > [Richtlinie](#)





Die Präsidentin der AiF, Yvonne Proppert, mit ihren Vizepräsidenten Dr. Eduard Neufeld (links) und Prof. Matthias Rehahn (rechts).

AiF mit neuer Führungsmannschaft

Der Veränderungsprozess der AiF ist abgeschlossen – die AiF ist nicht nur strukturell, sondern auch personell erfolgreich für die Zukunft aufgestellt: Mit ihrer neuen Führungsmannschaft ist die im Juni 2012 frisch gewählte AiF-Präsidentin **Yvonne Proppert** optimal gerüstet, um die AiF als Innovationsnetzwerk für den Mittelstand noch sichtbarer zu positionieren.

Im Vorstand wird die Präsidentin, die zeitgleich auch Unternehmerin und Vorsitzende der Forschungsvereinigung der Arzneimittelhersteller e.V. ist, dabei unterstützt von ihren Vizepräsidenten: **Prof. Matthias Rehahn**, Institutsleiter an der Technischen Universität Darmstadt und Leiter des Bereichs Kunststoffe im Fraunhofer LBF sowie **Dr. Eduard Neufeld**, Geschäftsführer der FOGRA Forschungsgesellschaft Druck e.V.; Neufeld hat das Amt im Juli 2012 von Prof. Michael Stoll übernommen, der aus gesundheitlichen Gründen ausschied.

Die operativen Geschäfte des Vereins leitet seit Juli 2012 **Robert Huintges** in der neu geschaffenen Position des Vereinsgeschäftsführers. Huintges ist seit 1991 in leitender Position für die AiF tätig und verfügt über umfassende Kenntnisse der AiF und ihres Netzwerks. Den Veränderungsprozess der AiF hat er aktiv mitgestaltet.

Ebenfalls neu geschaffen wurde die Position des Geschäftsführers Forschungsstrategie, die seit September 2012 **Klaus Siebertz** innehat. Mit dieser Berufung will die AiF ihre Präsenz in der Fachöffentlichkeit und in der Politik verstärken.



Robert Huintges ist der neue Vereinsgeschäftsführer der AiF.



Klaus Siebertz ist der neue AiF-Geschäftsführer Forschungsstrategie.

News aus dem EU-Verbindungsbüro



++ Positive Entwicklung: Laut einer Umfrage der EU-Kommission, die 187 Unternehmen Anfang 2012 zu ihren zukünftigen Investitionen in Forschung und Entwicklung (F&E) befragt hat, planen die Unternehmen durchschnittlich 4% mehr pro Jahr für F&E auszugeben.

++ ETP: Die Europäische Technologieplattform (ETP) „Food for Life“ hat am 20. September 2012 ihre neue Forschungs- und Innovationsagenda mit einem Stakeholder-Event in Brüssel veröffentlicht. Damit steht die Plattform frühzeitig parat, thematischen Input in die Diskussionen um das zukünftige EU-Rahmenprogramm für Forschung und Innovation zu liefern. Infos unter: <http://etp.ciaa.be>

++ CORNET: Die IGF-Fördervariante CORNET (Collective Research Network), mit der transnationale Forschungsvorhaben über den FEI gefördert werden können, wird auch in 2013 mit zwei Einreichungsfristen fortgesetzt. Die erste Einreichungsfrist beim FEI ist am 1. März 2013. Interessenten sollten sich frühzeitig mit dem FEI in Verbindung setzen.

++ Voller Erfolg: Zum letztjährigen Aufruf zur Maßnahme „Forschung für KMU“ innerhalb des 7. Forschungsrahmenprogramms wurden 809 Anträge eingereicht, von denen 149 nach Begutachtung in die Projektliste aufgenommen wurden.

++ Horizon 2020: Im November wird das EU-Parlament über die vorgelegten Änderungsvorschläge der Ausschüsse zur Entwurfsvorlage der EU Kommission zur Ausgestaltung des zukünftigen Rahmenprogramms für Forschung und Innovation abstimmen. Danach geht das Dokument zur Prüfung auf Zustimmung zum EU-Rat.

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



FEI-interne **Einreichungstermine** für neue Forschungsanträge:

- **30. November 2012**
- **1. März 2013**
- **14. Juni 2013**

FEI-Abschluss-symposium zum DFG/AiF-Cluster „Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation“ in Bonn:

- **6. November 2012**

12. FEI-Kooperationsforum „Energieeffizienz in der Lebensmittelproduktion“ inkl. **TROPHELIA Deutschland 2013** in Bonn:

- **16. April 2013**

CORNET-Einreichungsfrist (FEI):

- **1. März 2013**

Weitere Termine unter:

www.fei-bonn.de > [Veranstaltungen](#)

++ Newsticker ++ Newsticker

++ 50 Jahre jung!

Dr. Götz Kröner feiert am 19. Oktober 2012 seinen 50. Geburtstag. Der FEI hat den Unternehmer schon vorab geehrt: Die Mitgliederversammlung wählte ihn einstimmig zum Vorsitzenden (siehe Seiten 1-2).

++ AiF lädt Parlamentarier ein!

Zum Gedankenaustausch mit Mitgliedern des Deutschen Bundestages lädt die AiF zu ihrem Parlamentarischen Abend nach Berlin am 17. Oktober 2012 ein.

++ Berufen!

Seit 1. September 2012 ist Prof. Jens Voigt an der Fachhochschule Trier beschäftigt, wo er eine Professur für Getränketechnologie angenommen hat. Zuvor leitete er am Lehrstuhl für Verfahrenstechnik disperser Systeme (Prof. Karl Sommer) der TU München zahlreiche FEI-Projekte.

++ Führungswechsel!

Christoph Minhoff ist seit 1. Oktober 2012 designierter Hauptgeschäftsführer des Bunds für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) und der Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (BVE). Er wird diese doppelte Spitzenposition zum 1. Dezember 2012 von Prof. Matthias Horst übernehmen, der mit Erreichen der Altersgrenze ausscheiden wird. Der langjährige BLL-Geschäftsführer Dr. Marcus Girnau ist seit 1. Oktober 2012 stellvertretender Hauptgeschäftsführer.

++ Top-Nachwuchs!

Mit dem Kurt-Tüffel-Preis des Jungen Wissenschaftlers wurde Dr. Dietmar Kammerer am 11. September 2012 von der Lebensmittelchemischen Gesellschaft ausgezeichnet. Innerhalb der Fachgruppe von Prof. Reinhold Carle am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim war Kammerer im Rahmen seiner Promotion mit mehreren FEI-Projekten betraut.

++ Wissenschaft und Mühlen im Dialog!

Am 9. November 2012 lädt der Verband Deutscher Mühlen zu seinem 5. Wissenschaftlichen Symposium nach Würzburg ein. Dort werden u.a. auch Ergebnisse von FEI-Projekten vorgestellt und diskutiert.

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: freiarth gmbh, Königswinter
Druck: Bonner Universitäts-
Buchdruckerei, Bonn

Bildnachweis:

S. 3 © Natica – Fotolia.com
S. 4 TU München, ZIEL - Abteilung Technologie
S. 5 oben KIT/LVT
S. 6 © rupbilder – Fotolia.com
S. 7 AiF e.V.



Die Lebensmittelwirtschaft gehört mit ihren 6.000 Industrieunternehmen, dem über 30.000 Betriebe umfassenden Lebensmittelhandwerk sowie über 1 Mio. Beschäftigten zu den vier größten Wirtschaftszweigen Deutschlands.

Industrielle Gemeinschaftsforschung hat für die Innovationskraft dieser überwiegend mittelständischen Branche einen hohen Stellenwert.

Im Fokus des FEI als zentraler Forschungsorganisation der Lebensmittelwirtschaft stehen nicht nur Einzelunternehmen, sondern die Branche als Ganzes. Hinzu kommen die Zulieferindustrie und der Maschinen- und Anlagenbau. Denn die FEI-Forschungsaktivitäten umfassen

auch branchenübergreifende Fragestellungen – wie zur Steuerungs- und Sensortechnik, zur Prozessautomatisierung oder zur Analytik.

Der FEI koordiniert jährlich über 100 Forschungsprojekte, organisiert Tagungen und veröffentlicht Fachpublikationen.

120 Forschungseinrichtungen kooperieren mit dem FEI – sie bilden die Basis für die Bearbeitung anwendungsorientierter Forschungsthemen der Lebensmittelwirtschaft.

Durch direkte Mitgliedschaft sowie über 56 Wirtschaftsverbände gehören dem FEI rund 90% der rund 6.000 Unternehmen der Branche an.

Der FEI ist Gründungsmitglied der AiF.

Die Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung werden gefördert durch/via:

