

Inhalt:	Seite
Editorial	1
FEI-Aktuell	
- FEI-Jahrestagung 2013	2
Best Practice	3
- Natürliches Gas – für die Herstellung von Instantprodukten	
Unternehmen im Fokus	5
- Gebr. Jancke GmbH	
Im Überblick	6
- Neue Forschungsprojekte / Neue Forschungsergebnisse	
Kurz gemeldet	
- „Food Profiling“	6
- (ECO)TROPHELIA 2013 und 2014	7
- EU-News	7
- Newsticker	8
- Termine	8

Editorial

Als die AiF Anfang des Jahres zu einem Ideenwettbewerb für die IGF-Fördervariante „Leittechnologien für KMU“ aufrief, war mir klar, dass diese neue Fördervariante ideal sein würde, um eine Idee zu verwirklichen, die ich schon seit einiger Zeit im Kopf hatte. Meine Kollegen und ich haben in den letzten Jahren große Fortschritte bei den Nachweisverfahren für die Authentizität von Lebensmitteln gemacht – in Deutschland und weltweit; hierzulande auch im Ergebnis von diversen IGF-Projekten des FEI. Doch der grenzenlose globale Handel, neue oder unbekannte Rohstoffe und nicht zuletzt dreiste Manipulationsversuche führen uns vor Augen, dass unsere Lebensmittelanalytik noch sicherer, schneller und besser gebündelt werden muss, damit die Lebensmittelwirtschaft die vielfältigen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und die berechtigten Ansprüche von Verbrauchern auf einwandfreie Lebensmittel erfüllen kann.

Hier setzt „Food Profiling“ an: Das Kompetenznetzwerk aus sieben Forschungseinrichtungen wird in der Lage sein, Strategien und Lösungen zur Sicherstellung der Authentizität von Lebensmitteln zu entwickeln und in zentralen Datenbanken zusammenzuführen, die in ihrer Gesamtheit eine noch effizientere Wareneingangs- und

Qualitätskontrolle erlauben. Längerfristig soll sich das Kompetenznetzwerk zu einer organisierten und kompetenten *Task Force* für den Bereich Authentizität entwickeln.

Dass dieses umfassende Vorhaben von der AiF-/BMWi-Jury aus insgesamt 45 Vorschlägen als eines von sechs möglichen Leuchtturmprojekten ausgewählt wurde, hat mich bestätigt, dass wir mit „Food Profiling“ auf dem richtigen Weg sind! Gleichzeitig ist es ein riesiger Ansporn für uns, nun einen überzeugenden Antrag im Laufe des Herbstes einzureichen. Mit dem FEI und seiner hervorragenden Betreuung steht dem nichts mehr im Wege! Unternehmen, die sich im projektbegleitenden Ausschuss beteiligen möchten, finden weitere Informationen hierzu auf Seite 6 sowie im Extranet „FEI-Service“.

Doch der FEI hat noch mehr zu berichten – viel Spaß bei der Lektüre dieses Newsletters wünscht Ihnen

Ihr



Prof. Dr. Markus Fischer
 Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie an der Universität Hamburg und Gründer der HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE (HSFS)



FEI-Jahresreport 2012/2013

Der Jahresreport ist im September in seiner zweiten Auflage erschienen!
 PDF-Download und Bestellung der Printversion:



www.fei-bonn.de/jahresreport-2012-2013/

FEI-Jahrestagung 2013: Ausgezeichnete Forschung und Auszeichnung für Dr. Bernd Schartmann

Zur Jahrestagung 2013 hatte der FEI nach Karlsruhe eingeladen: Über 180 Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft kamen am 10. und 11. September zu der Netzwerkveranstaltung, die in Kooperation mit dem Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) in den Räumlichkeiten des Max-Rubner-Instituts (MRI; *siehe Foto*) stattfand.

„Schokoladenexperte“ Dr. Bernd Schartmann, langjähriger F&E-Direktor bei Lindt & Sprüngli und Forschungsbeauftragter des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie, nahm im Rahmen der Jahrestagung eine Auszeichnung entgegen: die Hans-Dieter-Belitz-Medaille.

Mehr auf S.2 >>



Aktuell: FEI-Jahrestagung 2013



Die Referenten, der FEI-Vorsitzende und der Moderator. Von links: Prof. Dr. Dr. Erwin Märtlbauer, Prof. Dr. Antonio Delgado, Dr. Oliver Schlüter, Prof. Dr. Peggy Braun, Prof. Dr. Heike P. Schuchmann, Prof. Dr. Doris Marko, Dr. Götz Kröner, Dipl.-Ing. Julien Huen und Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs.

Einmal jährlich präsentiert der FEI die Ergebnisse seiner Forschungsförderung – in diesem Jahr in Karlsruhe. Im Rahmen der Jahrestagung fanden darüber hinaus mehrere Gremiensitzungen statt, darunter die Mitgliederversammlung.



Ein großes Dankeschön an Prof. Dr. Heike Schuchmann, die mit ihrem KIT-Team die Tagung vor Ort organisiert hatte und selbst einen Vortrag hielt.

Auf dieser zog FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser Bilanz über die umfangreichen Förderaktivitäten, die in 2012 einen neuen Spitzenwert erreichten: Im vergangenen Jahr koordinierte der FEI insgesamt 114 Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) mit einem Gesamtvolumen von fast 46 Mio. Euro. Mit diesem Fördervolumen ist der FEI eine der größten industriellen Forschungsvereinigungen unter dem Dach der AiF. Für umfassendere Informationen zur Jahresbilanz 2012 und zu den FEI-Aktivitäten 2012/2013 verwies Häusser auf den 50-seitigen FEI-Jahresreport, der in Karlsruhe in seiner zweiten Auflage präsentiert wurde.

Aus den über 60 IGF-Projekten, die allein in 2011 und 2012 erfolgreich abgeschlossen wurden, wurde für die Vortragsveranstaltung eine repräsentative Auswahl von sechs Vorhaben getroffen, die einerseits für die Bandbreite der FEI-Projektförderung stehen und andererseits in besonderer Weise technologische Zukunftsfelder beleuchten. Unter dem Motto „Leittechnologien für die Lebensmittelproduktion – Impulse der Gemeinschaftsforschung“ präsentierten die sieben Wissenschaftler aus Karlsruhe, Erlangen, Wien, Bremerhaven, München, Leipzig und Potsdam ihre Ergebnisse, die eine Brücke zwischen Forschung und Anwendung in der mittelständisch strukturierten Lebensmittelwirtschaft bilden.

Prof. Dr. Heike P. Schuchmann präsentierte die wichtigsten Entwicklun-

gen und Ergebnisse ihrer FEI-Forschung zur Hochdruckhomogenisation: Sie ermöglichen schon heute nennenswerte Energieeinsparungen, eine Weiterentwicklung und Verbesserung von Prozessanlagen sowie verbesserte Eigenschaften der damit herstellbaren Produkte. Prof. Dr. Antonio Delgado zeigte erste Ergebnisse aus dem noch laufenden DFG/AiF-Clustervorhaben „Proteinschäume in der Lebensmittelproduktion“ und verdeutlichte in seinem Vortrag, dass das virtuelle Engineering von Proteinschäumen einer ganzheitlichen Prozessbetrachtung bedarf. Ihre Forschungsarbeiten zur Identifizierung und Bioverfügbarkeit gesundheitsfördernder Lebensmittelinhaltsstoffe rückte Prof. Dr. Doris Marko in den Mittelpunkt ihres Vortrags.

Prof. Dr. Klaus Lösche ließ sich in Karlsruhe von seinem Mitarbeiter Julien Huen vertreten, der über das Potential von Antifreeze-Proteinen in der Lebensmittelproduktion und die bereits untersuchten Einsatzmöglichkeiten berichtete. Seine Forschungsergebnisse zu antikörperbasierten Biosensoren zum Multimykotoxinnachweis präsentierte Prof. Dr. Dr. Erwin Märtlbauer: Sie sollen in der Zukunft eine schnelle und kostengünstige Erfassung von Mykotoxinen ermöglichen. Im letzten Vortrag berichteten Prof. Dr. Peggy Braun und Dr. Oliver Schlüter gemeinsam über die Plasmabehandlung von Lebensmitteln; sie klärten über die Grundlagen auf und zeigten Anwendungsbeispiele auf.



Zeit für Gespräche: Blick ins Foyer während der Mittagspause.



Der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner überreicht die Hans-Dieter-Belitz-Medaille an Dr. Bernd Schartmann.

Im Vorfeld der Vorträge wurde Dr. Bernd Schartmann eine besondere Auszeichnung zuteil: Der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner überreichte ihm die Hans-Dieter-Belitz-Medaille. Mit dieser Medaille würdigt der FEI seit 2002 besondere Verdienste um die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF) und um die Förderung der Kooperation von Wissenschaft und Industrie in der Lebensmittelwirtschaft.

Schartmann, der bis 2008 bei den Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli GmbH in Aachen die Geschäftsbereiche Forschung und Entwicklung leitete, war zugleich im Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie e.V. (BDSI) in mehreren Funktionen viele Jahre fest verankert. Zu betonen ist dort insbesondere sein ehrenamtliches Engagement für die Forschung: Als Forschungsbeauftragter der Schokoladen-Fachsparte und als wissenschaftliches Vorstandsmitglied der Deutschen Kakaostiftung war er seit 1989 maßgeblich an über 20 vorwettbewerblichen IGF-Projekten beteiligt. „Nicht wenige dieser Vorhaben wären ohne Ihre persönliche Initiative, Ihren fachlichen Rat oder Ihre verbandsinterne Überzeugungskraft niemals zustande gekommen“, betonte der Vorsitzende des FEI in seiner Laudatio. Er erläuterte, dass die Industrielle Gemeinschaftsforschung Überzeugungstäter brauche: „Sie, lieber Herr Schartmann, sind ein solcher Überzeugungstäter!“

Die Präsentationen und Abstracts der Vorträge sowie weitere Fotos der Veranstaltung stehen unter www.fei-bonn.de/jahrestagung-2013 zur Verfügung.

Best practice

... into practice



Natürliches Gas

– für eine energieeffiziente und produktshonende Herstellung von Instantprodukten

Granulat oder Pulver in die Tasse geben – mit Wasser aufgießen – umrühren – fertig! So lassen sich im Handumdrehen Kaffee-, Kakao- und Teegetränke oder Suppen herstellen. Vor allem löslicher Kaffee ist weltweit gefragt. Die zeitsparende Zubereitung eines Kaffeegetränks aus getrocknetem Kaffeeextrakt ist praktisch, der Bedarf wächst stetig. In Deutschland wurden 2012 12.800 Ton-

nen Instantkaffee in reiner Form konsumiert, das sind 13 Prozent mehr als vor zehn Jahren. Weitere 3550 Tonnen wurden 2012 in Convenience-Produkten wie Instant-Cappuccino eingesetzt. Mehr als zehn Prozent der Weltproduktion von Instantkaffee wird von deutschen Kaffeeherstellern, wiederum 40 Prozent davon werden von kleinen und mittelständischen Unternehmen produziert.

„Dank der Ergebnisse aus diesen guten Projekten können wir nun sagen: Die ‚Black Box‘ wurde endlich geöffnet! Wir haben die Wirkmechanismen zwischen Produkt und Prozess nun besser verstanden. Das waren und sind wichtige Erkenntnisse für die weitere Entwicklung unserer Instantprodukte mit verbesserten Eigenschaften und einer erhöhten Wirtschaftlichkeit – auch aufgrund der Möglichkeit, mit der Sprühtrocknung nun energieeffizienter produzieren zu können.“

Berthold Priebe, Mitglied des Projektbegleitenden Ausschusses und Produktionsleiter Prozess der Milcafea GmbH in Rathenow.



ximal 50%. Dieser Anteil in der Flüssigkaffeelösung sollte durch die Einlösung von Gas vor der Sprühtrocknung erhöht werden. Durch die erzielte höhere Konzentration ist weniger Wasserentzug nötig, der Prozess somit sparsamer und durch den geringeren Wärmeeintrag produktschonender. Umfangreiche Stoffdaten mit und ohne Gas-Einlösung wurden ermittelt, die „Black Box“ der Wirkung von Inertgasen auf Prozess und Produkt geöffnet.

Steuerbare Produkteigenschaften durch Forschung

Auf Basis dieser wegweisenden Erkenntnisse konnte im zweiten Schritt der Hauptaugenmerk auf die gezielte Steuerung der Produkteigenschaften durch Zudosierung von Stickstoff und Kohlendioxid gelegt werden. Für die Kundenakzeptanz eines Instantproduktes ist es wichtig, dass dieses Eigenschaften wie das frisch zubereitete

Energieeffizienz durch Forschung

Die Herstellung von Instantprodukten ist generell energieintensiv. Vor dem Hintergrund knapper werdender Energieressourcen und steigender Energiepreise ist daher Forschung gefragt, die Energieeinsparungen bei der Produktion von löslichen Produkten ermöglicht – und im Idealfall verbesserte, gezielt steuerbare Produkteigenschaften gestattet.

Dies war der Ansatz für zwei Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung, die über den FEI von 2005 bis 2010 an der Technischen Universität Hamburg-Harburg durchgeführt wurden. Im Mittelpunkt stand dabei die Herstellung von Instantkaffee durch Sprühtrocknung – auch als Alternative zur (inzwischen häufiger eingesetzten) Gefriertrocknung. Die Gefriertrocknung ist im Vergleich zur Sprühtrocknung technisch aufwändiger und verbraucht deutlich mehr Energie, jedoch sind die gefriergetrockneten Produkte aufgrund der geringeren thermischen Belastung aromatischer und beliebter bei Verbrauchern. Bei der Sprühtrocknung wird zunächst flüssiger Kaffee mit eingelöster Trockensubstanz versprüht, anschließend das Wasser durch Wärmezufuhr verdampft.

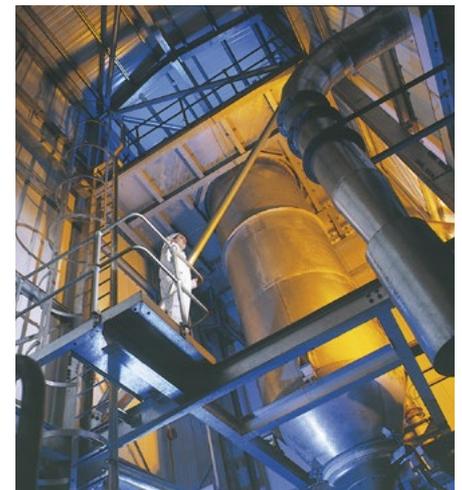
Produktschonung durch Forschung

Um die Sprühtrocknung noch wirtschaftlicher zu gestalten und die Aromaverluste durch den hohen Wärme-

eintrag zu reduzieren, wurden im ersten Schritt umfangreiche Untersuchungen zur Vorbehandlung des Flüssigkaffees mit natürlichen, inerten Gasen – also solchen Gasen, die mit dem Lebensmittel keine Reaktionen eingehen, wie Kohlendioxid (CO₂) und Stickstoff (N₂) – durchgeführt. Flüssigkaffee muss für



die Sprühtrocknung pump- und verdüpfungsfähig sein, dabei verfügt der Flüssigkaffee ohne Vorbehandlung über einen Trockensubstanzanteil von ma-



„Wir bauen seit 15 Jahren Forschungsanlagen im Bereich der Hochdrucktechnik, daher sind wir sehr interessiert an allen aktuellen Neuentwicklungen in diesem Bereich. Durch die Mitarbeit in den Projektausschüssen haben wir einen sehr guten Einblick in die Effekte und Zusammenhänge beim Versprühen von Flüssigkeiten mit Gasen erhalten. Um für unsere Kunden kompetente Lösungen in diesem Themenbereich entwickeln zu können, ist dieses Know-how eine wertvolle Basis.“

Prof. Dr. Arne Pietsch, Mitglied des Projektbegleitenden Ausschusses und Gesellschafter der Eurotechnica GmbH in Bargteheide.

Getränk aufweist: So sollte bei einem „normalen“ Instantkaffee kein Schaum entstehen – wie bei einer frisch gebrühten Tasse Filterkaffee. Beim Aufgießen von löslichem Espresso-Pulver hingegen sollte ein gleichmäßiger und stabiler Schaum entstehen, ähnlich der Crema auf einem frisch zubereiteten Espresso. Ebenso sollten sich Farbe und Aroma von Instantprodukten dem „Original“ annähern.

Die Untersuchungen zeigten, dass sich differenzierte Zugaben von Kohlendioxid und Stickstoff sehr unterschiedlich auf die Löslichkeit, das Schäumungsverhalten und die Farbe auswirken. Insgesamt führten eher niedrige Gehalte an gelösten Gasen und insbesondere definierte Mischungsverhältnisse aus Kohlendioxid und Stickstoff zu verbesserten Produkteigenschaften; dies war bislang weder bekannt noch erklärbar. Die Ergebnisse boten den Herstellern von Instantprodukten wertvolle Anhaltspunkte für die Optimierung ihrer Produkte – bei gleichzeitiger Senkung der Prozess- und Energiekosten. Bei der Herstellung von Fettpulver konnten die Erkenntnisse bereits angewandt werden; der Anwendung in anderen Branchen, in denen Instantprodukte hergestellt und genutzt werden, stehen die Türen ebenfalls auf. Auch die Herstellung neuartiger Produkte durch den Eintrag von Aromen über die Gasphase wurde bereits erfolgreich erprobt.

Die Forschungsvorhaben AiF 14086N und 15618N wurden 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 Hamburg-Harburg, Institut für thermische Verfahrenstechnik, Arbeitsgruppe Wärme- und Stofftransport

Industriegruppe:

- Deutscher Kaffee-Verband e.V., Hamburg

Rückfragen zu Ansprechpartnern des Projekts:

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](#)

Unternehmen im Fokus



Gebr. Jancke GmbH: Mit maßgeschneiderten Produkten seit über 60 Jahren erfolgreich im Wettbewerb

1952 von Kurt Jancke zur Herstellung von Fettglasuren und Streusel gegründet, hat das Familienunternehmen Gebr. Jancke seither sein Sortiment kontinuierlich ausgebaut. Bis heute sind frisch geröstete Nüsse die wesentliche Grundlage der produzierten Halbfabrikate: Sie kommen in Nusspräparaten, Glasuren, Cremes, Dragée- oder Krokantvarianten zu ihrem geschmackvollen Einsatz.

Das Unternehmen ist seit Firmengründung in Familienbesitz. Seit 2011 werden die Geschäfte im Zuge der Nachfolge neben Harald Jancke ebenfalls von Rainer Vent geführt. Sebastian Jancke leitet seit 2009 den Vertrieb. Am Standort in Hamburg-Langenhorn produziert das Unternehmen mit vierzig Mitarbeitern rund 8.000 Tonnen Halbfabrikate für die Lebensmittelindustrie, vor allem für Backwaren- und Süßwarenhersteller.



Die Entwicklung maßgeschneiderter Produkte für individuelle Kundenanwendungen ist seit jeher das Aushängeschild des Unternehmens: Im modernen Technikum der Gebr. Jancke werden Verfahren erprobt, die aus innovativen Ideen hochwertige Produkte entstehen lassen. Bei Anlagenversuchen oder Erstfertigungen unterstützen Mitarbeiter mit ihrem Experten-Know-how die Jancke-Kunden auch direkt vor Ort.

In Sachen Energieeffizienz ist das Unternehmen Vorreiter: Mit dem 2011 in Betrieb genommenen wärmegeführten Blockheizkraftwerk wird entstehende Wärme für die Beheizung der Gebäude und Prozessanlagen genutzt. Darüber hinaus wird Wärme über eine Kälteabsorptionsanlage in Kälte umgewandelt, die wiederum zur Lager- und Prozesskühlung verwendet wird. Der entstehende Strom wird in den Betrieb eingespeist und intern genutzt. Mit der gesamten Investition konnte die CO₂-Emission insgesamt um 40% reduziert werden.

In einem derzeit in Vorbereitung stehenden Forschungsprojekt wird sich die Gebr. Jancke GmbH erstmals in einem Projektbegleitenden Ausschuss eines FEI-Projektes engagieren. Seit 2013 ist das Unternehmen auch direktes Mitglied des FEI.

Mehr Infos: www.jancke.de

Im Überblick

Neue Forschungsprojekte – Neue Forschungsergebnisse



Neu gestartete Projekte seit Juni 2013:

- Einfluss des Homogenisationsprozesses auf die innere Struktur und die dadurch bestimmten Eigenschaften von pulpösen Fruchtsäften und Pürees und den Energiebedarf bei der Herstellung (KIT Karlsruhe/Uni Hohenheim, AiF 17830 N)
- Einfluss und Interaktion von Werkstoffen und deren Oberflächenstruktur auf die Adhäsionseigenschaften von Getreideteigen unter Berücksichtigung technologischer und hygienischer Aspekte (TU München/KIT, Karlsruhe, AiF 17831 N)
- Hochdruckinaktivierung von Mikroorganismen in fetthaltigen Lebensmitteln (TU München, AiF 17463 N)
- Hochporöse Aerogelpartikel aus Protein als Trägermatrix für sensitive und sensorisch störende Stoffe in Lebensmitteln (TU München/TU Hamburg-Harburg, AiF 17485 N)

Abgeschlossene Projekte seit Juni 2013:*

- Untersuchungen zur Integration der Simultanen Homogenisier- und Misch- (SHM-) Technologie in konventionelle Homogenisationsprozesse mit Flachventilen zur Verarbeitung von Milchprodukten (KIT, Karlsruhe, AiF 16303 N)
- Tenazität und Inaktivierung von humanem Norovirus auf unterschiedlichen Werkstoffen von Bedarfsgegenständen in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung (HS Ostwestfalen Lippe, AiF 16970 N)
- Einfluss der Inhaltsstoffe von Weizenmahlprodukten auf das Extrudierverhalten direkt expandierter Erzeugnisse (ILU, Nuthetal/DIL, Quakenbrück, AiF 17036 BG)
- Entwicklung eines Biosensorarrays zur schnellen Bestimmung von Mykotoxinen in Getreide (Uni München/TU München, AiF 381 ZN)
- Einfluss unterschiedlicher Verarbeitungsverfahren auf Mikroflora und Qualität spontan vergorener Weine (HS Geisenheim, AiF 17180 N)
- Evaluierung technologischer Maßnahmen zur Reduzierung des Hydrophobin-verursachten Gushings (TU München, AiF 16508 N)
- Korrelationsanalysen von Teigeigenschaften und Oberflächenstrukturen mittels optischer Messmethoden (TU München, AiF 16747 N)

* bis Laufzeitende September 2013

Für KMU besonders spannend: Beteiligungsmöglichkeit für Unternehmen!

Im Rahmen der neuen IGF-Fördervariante „Leittechnologien für KMU“ wird derzeit das Projekt „Strategien und Lösungen zur Sicherstellung der Authentizität von Lebensmitteln“ – kurz „Food Profiling“ – zur Antragstellung bei der AiF vorbereitet.

Interessierte Unternehmen haben noch die Möglichkeit, sich an diesem – aus acht Teilprojekten bestehenden – Leuchtturmprojekt zu beteiligen! Durch die Mitgliedschaft im Projektbegleitenden Ausschuss werden Unternehmen unmittelbar in die Forschungsaktivitäten eingebunden und können so aus erster Hand von den Ergebnissen profitieren.

Alle Kurzberichte unter:

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



Unter Federführung der HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE (HSFS) haben sich für das umfassende Forschungsvorhaben Wissenschaftler der Universitäten Hamburg, Hohenheim und Tübingen, der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie und der TU München zusammengefunden.

Mehr Infos: Prof. Dr. Markus Fischer, 040 4283843-57 o. -59,
markus.fischer@uni-hamburg.de

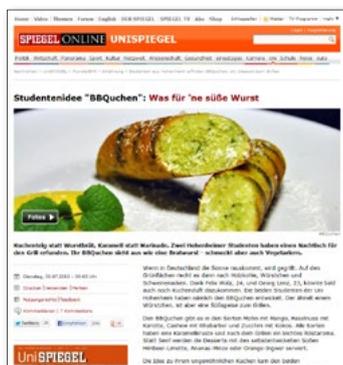
(ECO)TROPHELIA 2013 und 2014

Im Nachgang des Wettbewerbs TROPHELIA Deutschland 2013 wurden alle Teams – auch die, die nicht in Bonn ihre Produktideen präsentieren konnten – zu einem „Betriebsbesichtigungs-Tag“ eingeladen. So reisten 16 Studenten der Hochschulen Fulda und Trier, der SRH Fernhochschule Riedlingen und der Universität Hohenheim am 20. September nach Aachen. Am Vormittag stand eine Besichtigung der Fa. Zentis GmbH & Co. KG, am Nachmittag eine Führung durch die Schokoladenfabriken Lindt & Sprüngli GmbH auf dem Programm. Beide Unternehmen stellten auch ihre Einstiegsprogramme für Absolventen vor.



Betriebsbesichtigungen bei Lindt & Sprüngli und Zentis: Mitwirkende aus fünf TROPHELIA-Teams nahmen teil.

Ebenso dabei waren auch Georg Lenz und Felix Walz, die Erfinder von „BBQuchen“ und Gewinner des diesjährigen deutschen Vorentscheids für ECOTROPHELIA Europe. Der europäische Wettbewerb findet am 6. und 7. Oktober (kurz vor Redaktionsschluss dieses



Auch der Spiegel berichtete am 30. Juli 2013 über „BBQuchen“!

Newsletters!) im Rahmen der ANUGA in Köln statt. Ob „BBQuchen“ gewinnt oder nicht, ein Erfolg ist die Dessert-Grillwurst schon jetzt: Die Uni Hohenheim präsentierte am Dies Academicus „BBQuchen“, diverse Printmedien berichteten, die ARD filmte. Aktuelles meldet die Facebook-Seite, die schon 444 Fans hat: <https://www.facebook.com/BBQuchen>

Jetzt schon vormerken: TROPHELIA Deutschland wird in Kürze zum fünften Mal ausgeschrieben! Alle Informationen zum Wettbewerb 2014 stehen ab Ende Oktober unter www.fei-bonn.de/trophelia.

News aus dem EU-Verbindungsbüro



++ HORIZON 2020: Kommission, Parlament und Rat der EU haben eine Einigung zum Finanzrahmen des 8. Forschungsrahmenprogramms HORIZON 2020 erzielt. Für den Zeitraum 2014 - 2020 stehen damit insgesamt € 70 Mrd. zur Verfügung, wovon € 3,5 Mrd. auf den Bereich Agrar, Ernährung, Fischerei & Bioökonomie entfallen. Beide Eckwerte sind deutlich höher als im auslaufenden 7. Rahmenprogramm.

++ KMU-Förderquote: Die Kommission hat ihr selbst gesetztes Ziel einer Förderquote für KMU in Höhe von 15% im 7. Rahmenprogramm übertroffen: Insgesamt entfielen 16,3% der Fördermittel auf Forschungs- und Entwicklungsvorhaben zugunsten von KMU. Dieses Ziel ist für das 8. Rahmenprogramm auf 20% angehoben worden.

++ Neuer Bioökonomie-Beirat: Die strategische Entwicklung der europäischen Bioökonomie steht im Fokus des neu berufenen „Bioeconomy Panels“: Das 30köpfige Gremium soll die EU-Kommission in politischen und wissenschaftlichen Fragen beraten und Schwerpunkte zur Entwicklung der Bioökonomie benennen. Als Vertreterin der europäischen Lebensmittelindustrie wurde Dr. Beate Kettlitz von FoodDrinkEurope in das Gremium berufen.

++ Attraktiver Ausbildungsstandort: Deutschland ist nach den neuesten OECD-Zahlen das beliebteste nicht-englischsprachige Gastland für ausländische Studierende. In 2011 waren insgesamt 272.696 ausländische Studierende an deutschen Hochschulen eingeschrieben, das entspricht 6,3% aller ausländischen Studenten weltweit. Der Anteil sinkt allerdings seit 2000 und verschiebt sich zugunsten von Ländern wie Russland, Brasilien und Südkorea.

++ CORNET: Der 17. Call für CORNET-Vorhaben soll Ende 2014 veröffentlicht werden und eröffnet bis zum 28.03.2014 Antragstellern die Möglichkeit, über den FEI transnationale Gemeinschaftsforschungsanträge einzureichen. CORNET ist eine Fördervariante der IGF, bei der deutsche Teilprojekte via BMWi/AiF nach nationalen IGF-Regeln gefördert werden. Beteiligen werden sich am 17. Call folgende Länder: Deutschland, Belgien (Wallonie/Flandern), Österreich, Niederlande, Tschechien und Polen.

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:

- **28. November 2013**
- **6. März 2014**

FEI-Abschluss-symposium zum DFG/AiF-Cluster „Minimal Processing“ in Bonn:

- **21. Februar 2014**

FEI-Kooperationsforum „Von der Batchproduktion zur kontinuierlichen Lebensmittelherstellung“ inkl. **TROPHELIA Deutschland:**

- **29. April 2014**

Weitere Termine unter:

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

Impressum

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

Tel.: +49 228 3079699-0
Fax: +49 228 3079699-9
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 © Otmar Smit - Fotolia.com
S. 4 Deutsche Extrakt Kaffee GmbH
S. 5 Gebr. Jancke GmbH
S. 6 Markus Fischer



++ Newsticker ++ Newsticker

++ 50 Jahre Lebensmittelchemie!

Das Institut für Lebensmittelchemie der Technischen Universität Braunschweig hat am 16. September 2013 im Rahmen des 42. Deutschen Lebensmittelchemikertages ein besonderes Jubiläum gefeiert: Es wurde vor 50 Jahren gegründet. Herzlichen Glückwunsch!

++ 20 Jahre PPM!

Die Forschungseinrichtung Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V. (PPM) feiert am 4. November 2013 ihr 20-jähriges Bestehen. Ebenfalls: Herzlichen Glückwunsch!

++ Wissenschaft und Mühlen im Dialog!

Am 8. November 2013 lädt der Verband Deutscher Mühlen zum 6. Mal zu seinem Wissenschaftlichen Symposium ein. Das Thema lautet in diesem Jahr „Getreidequalität und -sicherheit“, Tagungsort ist Würzburg.

++ Neu beim FEI!

Einen neuen Wirtschaftsverband begrüßt der FEI in seinen Reihen: Die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller e.V. (AoEL) mit Sitz in Bad Brückenau ist auch Träger des Forschungspreises Bio-Lebensmittel, für den sich Studenten und Doktoranden mit ihren Abschlussarbeiten noch bis zum 15. Oktober bewerben können:

www.forschungspreis-bio-lebensmittel.de/

++ Neu bei der AiF!

Die AiF hat einen neuen Geschäftsführer für Forschungsstrategie und Recht: RA Rafael Hörmann hat am 1. Juli seine Tätigkeit in Köln aufgenommen.

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 57 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:

