

Inhalt:	Seite
<b>Editorial</b>	1
<b>FEI-Aktuell</b>	
- TROPHELIA Deutschland 2014	2
<b>Best Practice</b>	3
- Allergene ade! Vermeidung von Rückständen in Wein	
<b>Forschung im Fokus</b>	5
- Hochschule Geisenheim	
<b>Im Überblick</b>	6
- Neue Forschungsprojekte / Neue Forschungsergebnisse	
<b>Kurz gemeldet</b>	
- Kooperationsforum 2014	7
- EU-News	7
- Newsticker	8
- Termine	8



## TROPHELIA 2014: „Droptail“ reist von Lemgo nach Paris

Ein fünfköpfiges Team der Hochschule Ostwestfalen-Lippe hat am 29. April mit der Produktidee „Droptail“ den Wettbewerb TROPHELIA Deutschland 2014 gewonnen. Platz 2 sicherte sich ein Duo der Hochschule Trier mit einer „ExtraVurst“. Platz 3 erreichte „MoCoChoCo“, erfunden von einem Team der Hochschule Niederrhein. **Mehr auf S. 2 >**

## Editorial

Schon mehrfach bin ich gefragt worden, warum ich mich, neben meiner Professur, so intensiv im FEI engagiere. Die Frage beantworte ich gern einmal an dieser Stelle. Ob als Stellvertretender Vorsitzender des Wissenschaftlichen Ausschusses, Projektleiter oder Organisator und Moderator eines Kooperationsforums: Der Mehrwert liegt für mich ganz klar darin, dass ich bei allen Themen, die die Lebensmittelforschung bewegen, stets *up to date* bin! Mein FEI-Engagement ist quasi eine kontinuierliche, stets topaktuelle interdisziplinäre Fortbildung, die auch Früchte für meine eigene Forschungstätigkeit trägt. So führt der Austausch mit Kollegen zu spannenden Kooperationen, das Gespräch mit Unternehmern und Unternehmensvertretern zu erstklassigen Forschungsprojekten, die am Bedarf der Branche orientiert sind – ein Kennzeichen der Projekte, die im Rahmen der Industriellen Gemeinschaftsforschung über den FEI koordiniert werden.

So konnten auch im Rahmen des diesjährigen Kooperationsforums viele meiner Forscherkollegen ihre praxisnahen

Erkenntnisse zu kontinuierlichen Verfahren in der Lebensmittelherstellung präsentieren, weiteren Forschungsbedarf aufzeigen und mit Unternehmensvertretern diskutieren; mehr über das Kooperationsforum lesen Sie auf Seite 7.

Dass ein von meinem Kollegen Prof. Jochen Weiss und mir betreutes Studententeam im letzten Jahr den TROPHELIA-Wettbewerb gewonnen hat und seine Idee kürzlich erfolgreich im Markt einführen konnte, hat mich sehr gefreut! Welche Ideen bei TROPHELIA Deutschland 2014 prämiert und zum Abschluss des Kooperationsforums vorgestellt wurden, lesen Sie auf Seite 2.

Eine spannende Lektüre von der ersten bis zur letzten Seite wünscht Ihnen

*Ihr*

*Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs*

*Professur an der Universität Hohenheim,  
Stv. Vorsitzender des  
Wissenschaftlichen  
Ausschusses des FEI und  
Moderator des Koopera-  
tionsforums 2014*



## Kooperationsforum 2014: Batch oder Konti?

Rund 100 Experten tauschten sich beim interdisziplinären Kooperationsforum des FEI am 29. April 2014 über das Für und Wider von Batch- und kontinuierlicher Produktion sowie den Bedarf an branchenübergreifender Forschung aus. **Mehr auf S. 7 >**

## Aktuell



## Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland 2014: Spannendes Rennen der sechs besten Ideen gewinnt Team der Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Ein Team der Hochschule Ostwestfalen-Lippe hat sich mit der ungewöhnlichen Produktidee „Droptail“ den ersten Platz beim Studenten-Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland 2014 gesichert. Der Wettbewerb richtete sich auch in diesem Jahr wieder ausschließ-

Haushalt – reduziert werden, so das Erfinderteam. Das Gewinnerteam wird nun Deutschland mit „Droptail“ beim Finale im europäischen ECOTROPHELIA-Wettbewerb vertreten, der am 19./20. Oktober 2014 im Rahmen der SIAL in Paris stattfinden wird.



Das Gewinner-Team von der Hochschule Ostwestfalen-Lippe: Herzlichen Glückwunsch!

lich an Studenten der Lebensmittelwissenschaften und wurde zum fünften Mal durch den FEI ausgerichtet.

Beim Siegerprodukt – erfunden von Lisa Bath, Sven Beckmann, Markus Düsterberg, Kathrin Ehlermann, Marie-Luise Janeke und Renate Kampmann – handelt es sich um einen gefrorenen Rhabarbercocktail, der bequem und einfach aus einem überdimensionierten Eiswürfel hergestellt werden kann. Durch die bequeme Zubereitung von „Droptail“ (eine Wortneuschöpfung aus *Drop* und *Cocktail*) könne der Verschwendung von Lebensmitteln – aufgrund angebrochener, nicht aufgebrauchter Saft- und Likörflaschen im



„ExtraVurst“ gefällig? Dann fragen Sie das Team „Veggie“ von der Hochschule Trier (im Bild: Britta Schweitzer mit ihrem Betreuer Prof. Günther Lübbe).

Den zweiten Platz sicherten sich Britta Schweitzer und Lena Grundhöfer von der Hochschule Trier mit ihrer „ExtraVurst“. In der veganen, schnittfesten Wurсталternative wird wertvolles Gemüse weitergenutzt, das bei der Herstellung von Wirsing- und Kohlrouten anfällt. „ExtraVurst“ ist frei von tierischen Inhaltsstoffen und kann als Scheibe auf einem Brot, angebraten als Beilage zum Salat oder auch als vegane Frikadelle im Burger genossen werden.

Den dritten Platz erreichten Mona Benger und Marcel Lesch von der Hochschule Niederrhein. Ihre Produktidee

„MoCoChoCo“ ist eine Mousse mit flüssigem Schokoladen-Kern. Der ökologische Ansatz besteht in der Verwendung von Reststoffen der Lebensmittelverarbeitung: Als Zutat wird Rohrmelasse, ein entsprechend aufbereiteter Reststoff der Zuckerherstellung, hinzugegeben, die für die nötige Produktfestigkeit sorgt.

Auch die weiteren drei Ideen lobte die Jury:

Die Produktidee „Pea'O'Near“ stammt von einem Vierer-Team der TU Berlin. Die Studenten entwickelten ein Snackprodukt auf Leguminosen-Basis als gesunde und nachhaltige Alternative.

„Schmackofatz“, die süße Quarkspeise, die ganz ungewöhnlich und besonders ökologisch zubereitet wird, wurde vom Team „SchmackIT“ am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) erdacht.

Sehr gefragt waren auch die „Bolognese Balls“ vom Team „Snack Attack“ der Hochschule Bremerhaven. Die Hackfleischbällchen mit Tomatensoße sind umhüllt von einem Nudelteig und knusprig überbacken mit Parmesankäse.



„MoCoChoCo“ - die unglaublich leckere Schoko-Mousse mit flüssigem Kern unter Nutzung von Rohrmelasse: Erfunden vom Team der Hochschule Niederrhein.

Alle Produktideen seien innovativ und unkonventionell; die Teilnehmer engagiert und motiviert, erklärte Dr. Udo Spiegel als Sprecher der TROPHELIA-Jury im Rahmen der Preisverleihung, die zugleich den Abschluss des Kooperationsforums (s. Seite 7) bildete.

### Jetzt schon vormerken:

TROPHELIA 2015 wird noch im Sommer 2014 ausgeschrieben! Weitere Informationen, Bilder und ein Video mit Kurzvorstellungen aller Produktideen:

[www.fei-bonn.de/trophelia-2014](http://www.fei-bonn.de/trophelia-2014)

## Best practice

## ... into practice



## Allergene ade! Forscher entwickeln Verfahren zur Vermeidung allergieauslösender Rückstände in Wein

Ob aus ökologischer oder konventioneller Produktion: Um einen klaren und haltbaren Wein herzustellen, wird er geschönt, und das schon seit Jahrhunderten.

Das Schönen dient dazu, den Wein optisch, geruchlich oder geschmacklich zu verbessern. Dazu werden dem Wein tonhaltige oder eiweißhaltige Substanzen hinzugefügt, so dass natürlich vorhandene, jedoch unerwünschte Substanzen wie Polyphenole, Polypeptide und Polysaccharide durch Oberflächenanziehung oder Flockenbildung gebunden werden und sich so leicht aus dem Wein entfernen lassen. So wird der Wein klar und „schön“; ebenfalls wird damit ein bakterieller Verderb und ein biologischer Säureabbau verhindert. Neben anorganischen Weinbehandlungs- bzw. Schönungsmitteln wie Bentonit oder Kieselsol werden bevorzugt organische Stoffe wie Kasein aus der Kuhmilch sowie Ovalbumin und Lysozym aus Hühnereiweiß eingesetzt.

Die nach den weingesetzlichen Reinheitsanforderungen zugelassenen Schönungsmittel sind lebensmittel-

rechtlich keine Zusatzstoffe, sondern Verarbeitungshilfsstoffe, also Stoffe, die bei der Verarbeitung von Lebensmitteln aus technologischen Gründen eingesetzt und wieder entfernt werden. Eventuell unbeabsichtigt vorhandene, technisch unvermeidbare Schönungsmittelrückstände beeinträchtigen weder Geschmack noch Hygiene des Weins. Da die eiweißhaltigen Schönungsmittel Kasein und Ovalbumin jedoch Allergien auslösen können, sollten alle Weine, die mit ihnen geschönt wurden, EU-weit seit 2012 einen entsprechenden Hinweis auf dem Etikett

enthalten – egal, ob im Wein Rückstände nachweisbar sind oder nicht, so die Vorgabe. Doch Rückstände von Stoffen zu deklarieren, die im Wein nicht nachweisbar sind, wäre ein widersinniger Etikettenschwindel!

### Sicherer Weingenuss

Um sowohl Allergikern einen sicheren Weingenuss zu ermöglichen als auch Winzer in die Lage zu versetzen, Weine ohne Spuren von allergenen Schönungsmitteln herzustellen und diese korrekt zu etikettieren, initiierte der Deutsche Weinbauverband ein entsprechendes Gemeinschaftsforschungsprojekt über den FEI. Die drei Forschergruppen von der Universität Hamburg, der Hochschule Geisenheim und der Technischen Universität München hatten zum Ziel, technologische Verfahren zu entwickeln, die die Herstellung von hochwertigen Weinen ohne nachweisbare allergieauslösende Rückstände ermöglichen sollten. Zusätzlich sollten alternative Schönungsmittel eingesetzt und deren Wirkung untersucht werden. Alle Ergebnisse sollten ferner analytisch kontrolliert sowie klinisch an Allergie-Patienten abgesichert werden.

Die umfangreichen Versuche wurden sowohl mit Weißweinen verschiedener Rebsorten (Müller-Thurgau, Riesling und ein Weißwein-Cuvée) als auch mit verschiedenen Rotweinen (Regent, Sangiovese, Spätburgunder und ein Rotwein-Cuvée) durchgeführt. Als alternative Schönungsmittel zu den Milch- und Eiweißproteinen wurden Schönungsmittel pflanzlicher Herkunft (Erbsen- und Kartoffelproteine) eingesetzt. Zur Sicher-

*„Die Ergebnisse dieses Forschungsprojektes unterstützen uns im Engagement, nahe am Kunden und am Markt zu sein. Es ist wichtig, den Winzern passende Produkte für die sichere Weinbehandlung an die Hand zu geben, damit ein Glas Wein auch ein Genuss bleibt.“*

Dr. Ilona Schneider, Mitglied des Projektbegleitenden Ausschusses und Gruppenleiterin Produktmanagement Getränkebehandlung und F&E bei der Eaton Technologies GmbH in Langenlonsheim



heit wurden die Weine mit Schönungsmitteln in üblicher, maximaler und doppelt-maximaler Konzentration geschönt, um mögliche Überdosierungen als Worst-Case-Szenario zu simulieren.

#### Bereits im Markt etabliert

Neben dem Einsatz von alternativen organischen sowie anorganischen Schönungsmitteln erfolgte die Abreicherung mittels verschiedener Filtrations-, Separations- und Pasteurisationstechniken: Filtrationstechniken mit Porendurchmessern von  $\leq 45 \mu\text{m}$  sowie Sterilfiltrationen führten dazu, dass Kasein und Ovalbumin in bei üblicher Dosis behandelten Weinen nicht mehr nachzuweisen waren. Parallel wurden hierzu hochempfindliche immunologische ELISA-Nachweismethoden zur Detektion von Kasein, Ovalbumin und Lysozym entwickelt, die bereits erfolgreich im Markt etabliert werden konnten.

Die Unbedenklichkeit der Weine wurde durch klinische Untersuchungen bestätigt: Keiner der getesteten zehn Patienten, die Milch- und/oder Ei-allergiker waren, zeigte bei einem Haut-Pricktest und einer doppelblind placebo-kontrollierter Lebensmitteltestung (DBPCFC) eine allergische Reaktion.

#### Ermöglicht korrekte Kennzeichnung

Im Ergebnis des Vorhabens sind damit den weinherstellenden Betrieben Methoden guter Herstellungspraxis sowie ELISA-Nachweismethoden an die Hand gegeben worden, bei deren



Einhaltung und Einsatz rückstandsfreie Weine gewährleistet werden können und somit auch keine Kennzeichnung der bei der Weinherstellung verwendeten kennzeichnungspflichtigen Allergene notwendig ist.

Von den Ergebnissen profitieren sowohl Verbraucher als auch die gesamte Weinwirtschaft: Darunter nicht nur die ca. 70.000 Trauben- und Weinproduzenten in Deutschland, bei denen es sich überwiegend um kleinere Winzerbetriebe oder mittelständische Weinhersteller handelt, sondern auch Dienstleister und Zulieferer aus deren Umfeld. Auch international sind die wegweisende Ergebnisse gefragt: Sie haben Eingang in den internationalen „Leitfaden zur guten Praxis in der Weinschönung bei Verwendung von proteinhaltigen (allergenen) Schönungsmitteln (Kasein und Ovalbumin)“ gefunden, der in Kürze vom Internationalen Weinamt in Paris (OIV) veröffentlicht werden wird.

Das Forschungsvorhaben AiF 16330 N wurde im „Programm zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)“ vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (via AiF) über den FEI gefördert.

#### Forschungsstellen:

- Universität Hamburg, Hamburg School of Food Science, Institut für Lebensmittelchemie
- Hochschule Geisenheim, Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie Getränke, Institut für Oenologie
- Technische Universität München, Klinik und Poliklinik für Dermatologie und Allergologie am Biederstein

#### Industriegruppe:

- Deutscher Weinbauverband e.V., Bonn

#### 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](http://www.fei-bonn.de) > Projekte > Projektdatenbank

„Dank der in diesem Projekt entwickelten Nachweismethoden ist es nun für den Winzer möglich, Sicherheit über die rückstandsfreie Behandlung zu gewinnen und damit guten Gewissens auf die Deklaration zu verzichten. Ohne dieses Projekt wäre das nicht möglich gewesen. Das ist ein großer Fortschritt für die gesamte Weinwirtschaft – und ganz im Sinne des (allergischen) Verbrauchers!“

Dr. Jürgen Meinl, Koordinator des Projektbegleitenden Ausschusses und Leiter Entwicklung Behandlungsmittel bei der Erbslöh Geisenheim AG in Geisenheim



## 21. Innovationstag Mittelstand des BMWi: FEI präsentiert schmackhafte Forschungsergebnisse auf Gerstenbasis

Beim 21. Innovationstag Mittelstand, der im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi) am 22. Mai 2014 im Garten der AiF Projekt GmbH stattfand, war der FEI dieses Jahr zum fünften Mal dabei. Gemeinsam mit dem Institut für Lebensmittel- und Umweltforschung (ILU) in Nuthetal und dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück präsentierte der FEI Resultate eines Projekts der Industriellen Gemeinschaftsforschung zum Thema Nutzung beta-glucanreicher Gerstenmehle in Backwaren.



FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser (rechts) demonstriert Dr. Reinhard Jensch vom BMWi die Funktionsweise des ausgestellten Extruders.



Dem kanadischen Gast gefiel das Exponat des FEI: Dr. Doug Horner, Finanzminister der Region Alberta, Kanada (rechts) im Gespräch mit Karin Dieckmann, Dieckmann GmbH & Co. (links) und AiF-Präsidentin Yvonne Karmann-Proppert (Mitte).

## Forschung im Fokus



## Junge Hochschule mit langer Tradition: Hochschule Geisenheim



Die Wurzeln der Hochschule Geisenheim sind bald 150 Jahre alt: 1872 durch den Freiherr Eduard von Lade als „Königlich Preussische Lehranstalt für Obst- und Weinbau“ gegründet, vereinte die Lehranstalt lange Zeit Lehre und Forschung, bis 1972 eine institutionelle Trennung erfolgte. Die Ausbildung wurde dem Fachbereich Geisenheim der Fachhochschule Wiesbaden, der heutigen Hochschule RheinMain zugeordnet; geforscht wurde in der Forschungsanstalt Geisenheim, seit jeher auch an Projekten der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF), die über den FEI koordiniert wurden.

Zu Beginn des Jahres 2013 wurden beide Institutionen wieder zur Hochschule Geisenheim zusammengeführt, an der nun ca. 1100 Studierende in fünf Bachelor- und sechs Masterstudiengängen ausgebildet werden. Dabei bestehen Kooperationen mit der Hochschule RheinMain, der Fachhochschule Frankfurt, der Universität Gießen sowie Hochschulen in Montpellier, Lissabon, Madrid, Turin und Udine.

Verstärkt mit den Studienbereichen verknüpft sind nun wieder die Forschungseinrichtungen der ehemaligen Forschungsanstalt Geisenheim. An zwei der sechs Forschungszentren wurden in den vergangenen zehn Jahren über den FEI allein zwölf IGF-Projekte erfolgreich durchgeführt – so auch das aktuelle Best-Practice-Projekt im Institut für Oenologie unter der Leitung von Prof. Dr. Monika Christmann (Zentrum für Weinforschung und Verfahrenstechnologie Getränke). Im Institut für Mikrobiologie und Biochemie (Leitung: Prof. Dr. Manfred Großmann) sowie im Institut für Weinanalytik und Getränkeforschung (Leitung: Prof. Dr. Helmut Dietrich) wurden die weiteren FEI-Projekte bearbeitet; beide Institute sind dem Zentrum für Analytische Chemie und Mikrobiologie zugeordnet.

Mehr Infos: [www.hs-geisenheim.de](http://www.hs-geisenheim.de)

## Im Überblick

### Neue Forschungsprojekte – Neue Forschungsergebnisse



#### Neu gestartete Projekte seit Februar 2014:

- Einfluss verfahrenstechnischer Parameter der Feinzerkleinerung auf die Aromastofffreisetzung von milchhaltiger und milchfreier Schokolade (TU Dresden/TU München, AiF 17728 BG \*\*)
- Systematische Untersuchungen zur Einsatzqualifizierung einer innovativen Backofentechnik mit volumetrischem keramischem Brenner (VKB) einstellbaren Wellenlängenspektrums sowie hoher Regeldynamik und Energieeffizienz (Uni Erlangen-Nürnberg/TU München, AiF 17735 N \*\*)
- Mehr aus Molkenpermeat: Nutzung des intrinsischen Karamellisierungspotenzials zur Herstellung eigensüßer Zutaten mit definierten Farb- und Aromaeigenschaften (TU Dresden, AiF 18038 BR)
- Identifizierung von geruchsaktiven Verbindungen in sensorisch einwandfreien sowie fehlerhaften (Off-flavour-) Rapsölen und Entwicklung einer Analyseverfahren zur Verbesserung der Qualitätskontrolle (MRI, Karlsruhe/TU München, AiF 18039 N)
- Klärung der Ursachen eines bitteren Fehlgeschmacks bei Haselnüssen und Erarbeitung analytischer und biologischer Parameter für die Rohstoffkontrolle und Qualitätsoptimierung (TU München/Uni Hamburg, Biozentrum Klein-Flottbeck, AiF 18040 N)
- Bedeutung mikrobiell-induzierter Lagerfäule für die Entstehung von Saccharoseverlusten während der Lagerung von Zuckerrüben und Maßnahmen zur Vermeidung (IfZ, Göttingen, AiF 18041 N \*\*)
- Humane Interventionsstudie zur biologischen Aktivität von anthocyanreichem Fruchtsaft – *Anschluss zu AiF 17039 N* – (TU Kaiserslautern/Uni Wien, 18068 N \*\*)
- Schlüsselaromastoffe der neuen deutschen Hopfensorten Hallertau Blanc, Hüll Melon, Mandarina Bavaria und Polaris und ihr Einfluss auf das Aroma hopfenbetonter Biere in Abhängigkeit von der Technologie der Hopfengabe (DFA, Freising/TU Berlin, AiF 18069 N \*\*)
- Entwicklung eines Extrusionsverfahrens zur Herstellung von Emulgatoren für Lebensmittelanwendungen auf Basis von Protein-Polysaccharid-Konjugaten (KIT, Karlsruhe, AiF 18070 N \*\*)
- Strukturverbesserung glutenfreier Backwaren durch Fermentationen mit Essigsäurebakterien (TU München, AiF 18071 N \*\*)
- Separate Funktionalisierung der Eigelbhauptfraktionen Granula und Plasma zur Steigerung von deren Emulgierereigenschaften (TU München, AiF 18122 N)
- Entwicklung einer intelligenten Gärsteuerung zur optimierten Herstellung von Teiglingen mittels digitaler Bildauswertung und erfahrungsbasierter Fuzzyregelung (TU München/Uni Hohenheim, AiF 18123 N)

- Nicht-bittere Frischkäse-Produkte aus Mikrofiltrations-Vollkonzentraten – Sauermolkefreies Processing (Uni Hohenheim/TU München, AiF 18124 N \*\*)
- Einfluss von Hydrophobinen und anderen oberflächenaktiven Pilzproteinen auf das Gushing von Sekt und Schaumwein (TU München, AiF 18125 N \*\*)
- Gewinnung  $\beta$ -Lactoglobulin-freier Molkenerzeugnisse mittels selektiver thermischer Aggregation und Fraktionierung der entstandenen Komponenten (TU München, AiF 18126 N)

#### Abgeschlossene Projekte seit Oktober 2013\*:

- Virusinaktivierung durch Erhitzungs- und Räucherverfahren bei Fleischerzeugnissen – Erarbeitung von Prozessvorgaben anhand geeigneter Modellviren (Uni Leipzig, AiF 16479 BR)
- Optimierung der Biogasfermentation durch energetisch verbesserte Substratzerkleinerung und optimierte Biomasserückhaltung (TU München, AiF 16620 N)
- Entwicklung einer routinetauglichen Quantifizierungsmethode von Cereulid aus *B. cereus* und Studien zur Bildung und Stabilität des Toxins in Lebensmitteln (TU München/Veterinärmed. Uni Wien, AiF 16845 N)
- Formalkinetische Beschreibung der Umsetzungsraten wesentlicher Prozessmarker bei brautechnologischen Kochprozessen zur Kontrolle und Optimierung von Kochsystemen (TU München, AiF 16968 N)
- Design und Funktionalität antimikrobieller Wirkstoffkombinationen für den Einsatz in Fleischerzeugnissen (Uni Hohenheim, AiF 16969 N)
- Charakterisierung von „Emmentaler“ Hartkäse auf der Basis neuer physikalischer, biochemischer und molekular-sensorischer Kriterien (Uni Hohenheim/DFA, Freising/TU München, AiF 17068 N)
- Einsatz eines neuartigen Antifreeze-Proteins aus marinen Ressourcen (Kieselalgen) in tiefgekühlten Teiglingen (BILB/AWI, Bremerhaven, AiF 17181 N)
- Enzymatische Modifikation der Arabinoxylan- und Proteinfraction zur Aufklärung und Optimierung der Struktur- und Bildungseigenschaften von Roggenteigen (TU München/hdbi, Freising, AiF 17315 N)

\* bis Laufzeitende Mai 2014

\*\* vorbehaltlich abschließender Freigabe nach Inkrafttreten des Bundeshaushalts

#### Alle Kurzberichte unter:

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

## Industrievertreter und Wissenschaftler diskutieren beim Kooperationsforum über neue Verfahrensansätze



Der Moderator und die Referenten des 13. FEI-Kooperationsforums (von links nach rechts): Prof. Dr. Antonio Delgado, Prof. Dr. Peter Czermak, Dr. Bernhard Roth, Dr. Karl Ludovici, Prof. Dr. Reinhard Kohlus, Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs, Prof. Dr. Eckhard Flöter, Prof. Dr. Thomas Becker, Prof. Dr. Jochen Weiss, Prof. Dr. Stefan Töpfl und Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle.

Zum 13. Mal lud der FEI zum interdisziplinären Kooperationsforum in den Bonner Universitätsclub ein – in diesem Jahr stand das Thema „Von der Batchproduktion zur kontinuierlichen Lebensmittelherstellung“ auf dem Programm. Rund 100 Fach- und Führungskräfte aus der Lebensmittelwirtschaft sowie Wissenschaftler aus ganz Deutschland tauschten sich im Rahmen des Netzwerktreffens über das Für und Wider beider Produktionsansätze sowie den Bedarf an branchenübergreifender Forschung aus.

Im ersten Themenblock wurden in drei Vorträgen Voraussetzungen sowie wirtschaftliche Kriterien für kontinuierliche Prozesse diskutiert sowie Forschungsergebnisse für die Fleischwirtschaft präsentiert. Welche Perspektiven ergeben sich für die Lebensmittelproduktion durch neue Messtechniken und Prozessführungsstrategien? Hierzu präsentierten Wissenschaftler ihre Ergebnisse und Erkenntnisse in den drei Vorträgen des zweiten Themenblocks. Im dritten Themenblock wurde der Forschungsstand und -bedarf anhand von vier Beispielen aus der Fettverarbeitung, der Oligosaccharid-Herstellung, der Gemüseverarbeitung und der Teigwarenproduktion präsentiert.

Prof. Jörg Hinrichs von der Universität Hohenheim moderierte als wissenschaftlicher Leiter die Veranstaltung. In seinem Resümee warb er auch für neue Gemeinschaftsforschungsprojekte: „Mit dem Wissen, dass die Wirtschaftlichkeit von Prozessen für viele Unternehmen im hart umkämpften Lebensmittelmarkt letztlich entscheidend ist, können vor allem mit der Industriellen Gemeinschaftsforschung wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden.“

Die Abstracts der Vorträge, die Kurzviten der Referenten und die Präsentationen stehen online als PDF-Dokumente zur Verfügung: [www.fei-bonn.de/kooperationsforum\\_2014/](http://www.fei-bonn.de/kooperationsforum_2014/)

## News aus dem EU- Verbindungsbüro



**++ EU-Kommission:** Nach der Wahl des europäischen Parlaments geht es im Juni um die Besetzung der parlamentarischen Ausschüsse und die Vergabe von Posten, bevor im September die designierten Kommissare vor den Ausschüssen angehört werden. Hierbei werden sich die ersten Hinweise für die zukünftigen Schwerpunkte u.a. für Forschung und Innovation ergeben. Im Oktober wird das Parlament die neue EU-Kommission für eine Amtszeit von fünf Jahren bestätigen.

**++ Horizon 2020 – 1. Ausschreibung:** Die erste Ausschreibungsrunde geht in die zweite Antragsphase. Von 370 gültigen Antragskizzen wurden 122 positiv begutachtet; deren Antragsteller sind nun zur Einreichung eines Vollertrags eingeladen. Somit dürfte die Erfolgsquote in der zweiten Phase mit dem bereitgestellten Budget etwa bei 20 % betragen. In zukünftigen Ausschreibungen soll die Zahl der Anträge in Phase 2 weiter reduziert werden. Im Umkehrschluss werden dann prozentual mehr Vollerträge eine Förderung erhalten.

**++ Horizon 2020 – Gutachter gesucht:** Die EU sucht verstärkt nach Gutachtern aus Wissenschaft und Wirtschaft zur Evaluierung von Forschungsanträgen. Insbesondere werden Experten aus der Wirtschaft mit branchenübergreifendem Wissen gesucht. Anmeldungen unter:

<http://ec.europa.eu/programmes/horizon2020/en/experts>

**++ Horizon 2020 – Förderquoten:** Für Unternehmen bietet Horizon 2020 ab 2014 neue attraktive Förderquoten für den Bereich R&D (bis zu 100 %) und Innovation (bis zu 70 %) an. Ab sofort erhalten in fast allen Ausschreibungen Unternehmen die gleiche Förderquote – und zwar unabhängig von ihrer Größe.

**++ CORNET:** Im Juni 2014 wird der 18. Call zu CORNET veröffentlicht. Er bietet Antragstellern die Möglichkeit, über den FEI transnationale Gemeinschaftsforschungsanträge einzureichen. Unter CORNET werden deutsche Teilprojekte via BMWi/AiF nach den nationalen IGF-Regeln gefördert. Folgende Länder beteiligen sich: Deutschland, Belgien (Wallonie/Flandern), Österreich, Niederlande, Tschechien, Polen. Im 17. Call wurden bis Ende März dieses Jahres 27 Anträge, darunter vier FEI-Projektanträge, zur Begutachtung eingereicht. Weitere Infos:

[www.fei-bonn.de/cornet/](http://www.fei-bonn.de/cornet/)

#### 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](mailto:gfp-fei@bdp-online.de)



## Termine



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

- **16. Juni 2014**
- **27. November 2014**

**FEI-Jahrestagung** „Beiträge Industrieller Gemeinschaftsforschung für den Produktions- und Innovationsstandort Deutschland“ in Freising

- **9./10. September 2014**

**FEI-Abschluss-symposium** zum DFG/AiF-Cluster „Simulation von Proteinschäumen“ in Bonn:

- **26. September 2014**

**FEI/BLL/OVID-Abschlussveranstaltung** zum 3-MCPD-Forschungsprojekt in Bonn:

- **7. Oktober 2014**

Weitere Termine unter:

[www.fei-bonn.de](http://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](mailto:fei@fei-bonn.de)  
Internet: [www.fei-bonn.de](http://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 Wein © Eléonore H - Fotolia.com  
S. 4 oben [http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/labelling\\_allergens.pdf](http://ec.europa.eu/agriculture/markets/wine/labelling_allergens.pdf)  
S. 4 Weinkeller HS Geisenheim (Christmann/ Webber-Witt)  
S. 4 Labor © Silverego - Fotolia.com



## ++ Newsticker ++ Newsticker

### ++ 60 Jahre AiF!!

Vor 60 Jahren wurde die Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen (AiF) gegründet. Zu diesem Anlass lädt die AiF am 8. Oktober 2014 zu einer Jubiläumsveranstaltung ins TIPI am Kanzleramt in Berlin ein.

### ++ Deutsche Plattform für Abschluss-/Doktorarbeiten

Eine unterstützenswerte Plattform haben Mainzer Doktoranden entwickelt: Sie hilft Studenten, bereits bei der Themensuche für ihre Abschlussarbeit aktuelle und praxisrelevante Themen, ein Stipendium oder Beratung zu finden und gleichzeitig Unternehmenskontakt zu erhalten. Auch Unternehmen können Themenvorschläge einstellen und dadurch zukünftige Absolventen fachbezogen vor dem Ende des Studiums kennenlernen. Mehr Informationen: online unter [www.thesisus.de](http://www.thesisus.de) oder per Mail via [kontakt@thesisus.de](mailto:kontakt@thesisus.de).

### ++ Abschied Prof. Eggers

Anlässlich des Endes der Amtszeit von Prof. Dr. Rudolf Eggers lädt die Technische Universität Hamburg-Harburg am 13. Juni zu einem Festkolloquium ein. Prof. Eggers hat als Leiter der Arbeitsgruppe Wärme- und Stofftransport am Institut für Thermische Verfahrenstechnik zahlreiche IGF-Projekte des FEI erfolgreich abgeschlossen. Als Mitglied des Wissenschaftlichen Ausschusses des FEI, in den er 1990 erstmals berufen wurde, ist er weiterhin ehrenamtlich für die Gemeinschaftsforschung tätig.

### ++ Neue Amtsperiode

In diesem Jahr hat der neu zusammengesetzte Wissenschaftliche Ausschuss des FEI in bereits zwei Sitzungen – am 11. Februar und am 13. Mai – über neue Projektanträge beraten. Das ehrenamtliche Gremium, aus dem 14 Experten zum Ende ihrer Amtszeit (2011 - 2013) ausgeschieden sind und 16 Experten für die aktuelle Amtsperiode (2014 - 2016) neu berufen wurden, setzt sich aus fast 100 Mitgliedern inkl. Gästen und Vertretern zusammen.

### ++ Herzlichen Glückwunsch!

Prof. Dr. Helmar Schubert feierte am 25. Februar 2014 seinen 75. Geburtstag. Der frühere Leiter des Instituts für Lebensmittelverfahrenstechnik der Universität Karlsruhe (jetzt: KIT) gehörte über viele Jahre sowohl dem Vorstand als auch dem Wissenschaftlichen Ausschuss des FEI an.

### ++ FEI-Akteure in der IAFoST

Die International Union of Food Science and Technology (IUFoST) wird Prof. Dr. Antonio Delgado, Prof. Dr. Ulrich Kulozik sowie Prof. Dr. Erich Windhab als neue Mitglieder der International Academy of Food Science and Technology (IAFoST) aufnehmen: Im Rahmen des 17th World Congress of Food Science and Technology (17. - 21. August 2014 in Montreal, Kanada) werden die drei Forscher, die seit vielen Jahren im FEI-Netzwerk aktiv sind, im festlichen Rahmen in den Kreis der IAFoST aufgenommen werden. Die IAFoST besteht aus herausragenden, weltweit anerkannten Wissenschaftlern und Entscheidungsträgern aus aller Welt, die die globale Lebensmittelforschung und -technologie unter besonderer Beachtung humanitärer, weltweiter Herausforderungen stärken.

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:

