

Inhalt:	Seite
Editorial	1
FEI-Aktuell	
- IGF – Industrielle Gemeinschaftsforschung	2
Best Practice	3
- Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln	
Unternehmen im Fokus	5
- KLÜSTA Schinken GmbH & Co. KG	
Im Überblick	
- Neue Forschungsprojekte / Neue Forschungsergebnisse	6
- Neu: Online-Projektbörse	6
Kurz gemeldet	
- (ECO)TROPHELIA	7
- Erneut im FEI-Vorstand	7
- EU-News	7
- Newsticker	8
- Termine	8



Editorial

Nach meiner Ausbildung zum Metzgermeister, dem Studium der Lebensmitteltechnologie und der Promotion entschied ich mich für eine Laufbahn in der Industrie. Aus der Zeit der Promotion blieb auch bis heute mein großes Interesse an Forschung und Entwicklung – sowohl auf Seiten der Wissenschaft als auch auf Seiten der Wirtschaft.

Daher habe ich sehr gern zugestimmt, als ich 2008 gefragt wurde, ob ich bereit sei, im Vorstand des Forschungskreises mitzuwirken. Denn dort wird das gebündelt, was meine Laufbahn prägt: Forschung und Entwicklung für die Lebensmittelwirtschaft! Über die Forschungsförderung des FEI wurden schon zahlreiche spannende Projekte auf den Weg gebracht, auch für die fleischverarbeitende Wirtschaft. Allein im vergangenen Jahr waren darunter 12 Projekte, die speziell auf meine Branche zugeschnitten waren. Dort, wo es thematisch passte – wie bei den Projekten zur Rohwurstforschung – konnten wir die Projektbegleitenden Ausschüsse mit fachlichem Wissen unterstützen. Von den Erkenntnissen aus diesen

Projekten können alle profitieren: wir als großes Unternehmen ebenso wie der kleine Handwerksbetrieb. Denn die Ergebnisse stehen allen offen.

Auch über Forschungsprojekte, die unser Unternehmen nicht unmittelbar betreffen, freue ich mich. Sie sorgen letztlich für die effiziente Produktion von sicheren und hochwertigen Fleischprodukten – und das liegt mir am Herzen! Die Projekte zur Hochdruckbehandlung, die im Best-Practice-Beitrag auf den Seiten 3-5 vorgestellt werden, gehören ganz sicher dazu: Vom Einsatz der vielversprechenden Technologie in der Fleischverarbeitung profitieren Verbraucher ebenso wie wir Hersteller.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine hochspannende Lektüre!

*Dr. Karl Horst Gehlen
 Geschäftsführer der
 Westfälischen
 Fleischwarenfabrik
 Stockmeyer GmbH in
 Sassenberg und FEI-
 Vorstandsmitglied*



Ein Programm – viele Profiteure: Die IGF

Es ist eine vertraute Erkenntnis, deren Aktualität sich stets aufs Neue bestätigt: Von dem einzigartigen Instrument der vorwettbewerblichen Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) profitieren alle Partner, die sich an einem Projekt beteiligen – sowohl auf Seiten der Wirtschaft als auch auf Seiten der Wissenschaft.

Die in dieser Newsletter-Ausgabe vorgestellten Best-Practice-Projekte zur Hochdrucktechnologie belegen dies erneut eindrucksvoll. Aus jedem Blickwinkel betrachtet gibt es Profiteure.

Mehr auf S. 2 >

FEI-Kooperationsforum 2015

Am 28. April 2015 lädt der FEI zu seinem 14. Kooperationsforum ein; das Thema: „Upcycling in der Lebensmittelproduktion: Chancen für die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren“. Denn im Sinne einer nachhaltigen Produktion von Lebensmitteln ist nicht nur die effiziente Nutzung von Energie essentiell, sondern auch eine weitreichende Ausschöpfung von Rohstoffen.

Dies ist möglich, indem Rohstoffe in den Produktionskreislauf zurückgeführt werden oder Nebenprodukte in andere Produktionen überführt werden.

Die eintägige Veranstaltung im Uni-club Bonn richtet sich an Fach- und Führungskräfte der Lebensmittelbranche. Neben Vorträgen werden im Austausch zwischen Wirtschaft und Wissenschaft Impulse für neue Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung gegeben, bei denen der Fokus auf das Upcycling gerichtet wird.



Jetzt anmelden unter:
www.fei-bonn.de/va-koopforum-15

Aktuell

Ein Programm – viele Profiteure: Die IGF wirkt nachhaltig in Wirtschaft und Wissenschaft

„Für den Einstieg in meine berufliche Laufbahn war das IGF-Programm Gold wert: Das IGF-Projekt zur Hochdruckbehandlung von mariniertem Geflügelfleisch, für das ich die Untersuchungen durchgeführt habe, bot mir die Möglichkeit, wissenschaftlich zu arbeiten und zugleich industrienah und praxisbezogen zu forschen. Von diesen Erfahrungen profitiere ich ganz klar auch in meiner jetzigen Position!“



Dr. Johanna Schmidgall, Anwendungstechnologin in der F&E-Abteilung Lebensmitteltechnologie der Sternchemie GmbH & Co. KG, Hamburg (vormals Wissenschaftliche Mitarbeiterin am DIL e.V. und Doktorandin an der TU Berlin (Prof. Dr. Dietrich Knorr))

IGF



Prof. Dr. Stefan Töpfl, Leiter des Geschäftsbereichs Prozesstechnologien im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück; Professor f. Lebensmittelverfahrenstechnik an der Hochschule Osnabrück



Dr. Peter Nünnerich, F&E-Leiter der Uhde High Pressure Technologies GmbH, Hagen



Dipl.-Ing. Richard Clemens, Geschäftsführer des VDMA-Fachverbandes Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen e.V., Frankfurt

„Es ist Teil unseres Selbstverständnisses, für unsere vorwiegend mittelständisch geprägten Mitgliedsunternehmen innovative Technologien voranzutreiben – noch bevor der Wettbewerb beginnt. Hier bietet das IGF-Programm ideale Bedingungen. Das zeigte sich auch ganz klar bei den von uns unterstützten Projekten zur Hochdruckbehandlung. Ich bin überzeugt, dass wir damit dazu beitragen konnten, die Hochdrucktechnologie weiter voranzutreiben und auf dem Markt zu etablieren.“

„In summa können wir sagen: Alle aufgeführten IGF-Projekte haben nicht nur die Unternehmen vorangebracht, die die Hochdrucktechnologie als Anwender einsetzen wollen, sondern auch uns als spezialisierten Hersteller dieser Anlagen. Wir konnten so noch besser erfassen, wo der Schuh in der Anwendung drückt – und natürlich vom Know-how der Wissenschaftler profitieren. Wir gehen davon aus, dass in den nächsten Jahren die Hochdruckpasteurisierung in Deutschland, in Europa und nicht zuletzt weltweit stark zunehmen wird. Zu dieser Entwicklung haben die IGF-Projekte auf jeden Fall beigetragen.“

„Die enorm hohe Beteiligung der Industrie an unseren IGF-Projekten zur Hochdrucktechnologie sicherte mir als Wissenschaftler stets den Bezug zur Anwendung. Vom „kleinen“ Schinkenhersteller bis zum „großen“ Anlagenbauer: Der regelmäßige Austausch mit Unternehmen hat uns den vorwettbewerblichen Forschungsbedarf aufgezeigt. Für eine bestimmte Fragestellung, die darüber hinausging, konnten wir im Anschluss ein ZIM-Projekt mit einem einzelnen Unternehmen durchführen – eine ideale Ergänzung zum IGF-Programm. Und da die Hochdruckbehandlung nicht nur in Deutschland gefragt ist, sondern auch international ein Boom erwartet wird, haben wir konsequenterweise auch ein länderübergreifendes CORNET-Projekt mit auf den Weg gebracht.“

¹ Das ZIM-Vorhaben (KF2026904WZ9) zur Optimierung einer hochdruckgeeigneten Tray-Verpackung wurde über die AiF im Rahmen des Zentralen Innovationsprogramms Mittelstand (ZIM) des BMWi gefördert.

² CORNET („Collective Research Network“) bietet die Möglichkeit, Gemeinschaftsforschungsprojekte transnational durchzuführen, d.h. deutsche IGF-Projekte durch Parallelaktivitäten in anderen EU-Ländern zu erweitern und damit – unter Bündelung nationaler Mittel – als europäische Kooperationsvorhaben durchzuführen.

Best practice

... into practice



Mit hohem Druck klar im Vorteil! Verlängerte Haltbarkeit und höhere Produktqualität von Lebensmitteln durch Hochdruckbehandlung

Wenn Lebensmittel nicht frisch verzehrt werden, müssen sie haltbar gemacht werden, da sie sonst verderben – und bei Verzehr zu ernsten Erkrankungen führen können. Diese simple, aber überlebenswichtige Erkenntnis haben unsere Vorfahren schon früh erkannt und Lebensmittel in Salz eingelegt, geräuchert, getrocknet, tiefgekühlt oder erhitzt. Jedes Verfahren hat seine Vor- und Nachteile.

Auf der Suche nach einem Konservierungsverfahren mit möglichst vielen Vorteilen stieß man schließlich auf die Hochdruckbehandlung: Dabei werden die Lebensmittel für wenige Minuten in einer Druckkammer einem hydrostatischen Druck von bis zu 6.000 bar ausgesetzt. Zum Vergleich: An der tiefsten Stelle des Weltmeeres, elf Kilometer unter der Wasseroberfläche, herrscht ein Wasserdruck von „nur“ 1.100 bar.

Vielversprechende Technologie

Vom Fruchtsaft über Guacamole bis hin zum Kochschinken reicht die Palet-

te der Lebensmittel, die bereits erfolgreich mit Hochdruck behandelt werden und auf dem Markt eingeführt sind. Die Hochdruckbehandlung gilt weltweit als eine der vielversprechendsten Technologien, um schädliche Keime auf Obst-, Gemüse- oder tierischen Produkten zu reduzieren und unerwünschten enzymatischen Veränderungen – wie einer Braunverfärbung von Guacamole – vorzubeugen. Ohne den Einsatz von Hitze oder Konservierungsmitteln lässt sich damit die Haltbarkeit von Lebensmitteln deutlich verlängern und die Sicherheit verbessern, und zwar besonders produktschonend: Aromen und erwünschte Inhaltsstoffe wie Vitamine bleiben besser erhalten als bei herkömmlichen Verfahren.

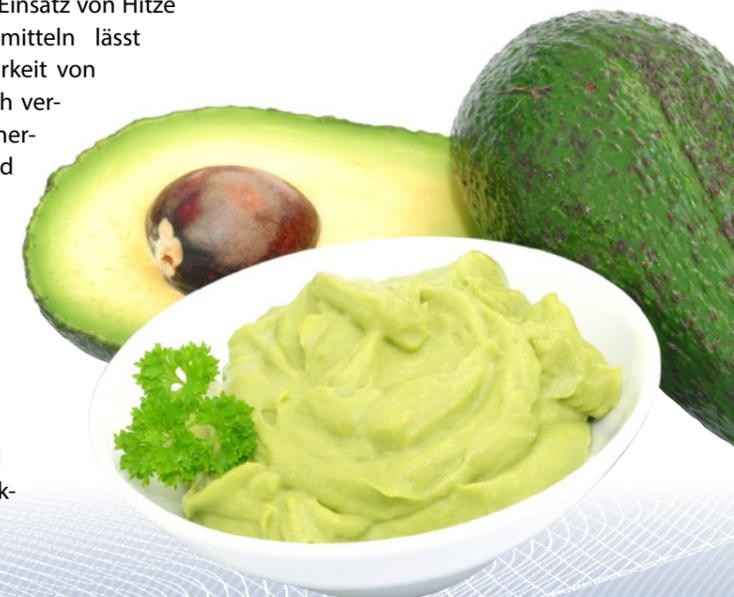
In Deutschland sind aktuell fünf Hochdruck-

anlagen im Einsatz; weltweit sind es rund 200. Um die gefragte Technologie noch weiter zu etablieren und auch für mittelständische Unternehmen in Deutschland anbieten zu können, war und ist viel Forschungs- und Entwicklungsarbeit notwendig. Hierfür bietet die Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF) mit ihrer anwendungsnahe und zugleich vorwettbewerblichen Orientierung ideale Bedingungen.

Von Anfang an dabei

Bereits ab 1998 koordinierte der FEI ein IGF-Projekt zu den Einsatzmöglichkeiten der Hochdrucktechnologie in der Milchwirtschaft (AiF 11392 N), 2002 und 2008 folgten IGF-Projekte zur Modifizierung von Weizenkleber mittels Hochdruckbehandlung (AiF 13178 N, AiF 15456 N). Weitere Hochdruck-Projekte zur Behandlung verschiedener Lebensmittel wie Heidelbeersaft (AiF 15610 N), Getreideprodukte (AiF 16007 N) und Eiprodukte (AiF 16264 N) wurden in den vergangenen Jahren erfolgreich an sieben verschiedenen Forschungseinrichtungen deutschlandweit durchgeführt.

Unter Federführung und Mitwirkung des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) wurden von 2009 bis 2014 über den FEI vier weitere IGF-Projekte auf den Weg gebracht, die die Hochdruckbehandlung vor allem von Fleischprodukten weiter „salonfähig“ machten – und jeweils verschiedene Aspekte im Fokus hatten:





Im Fokus: Der Prozess

Im Rahmen des ersten Projektes (AiF 16114 N), an dem auch Wissenschaftler der Universität Erlangen-Nürnberg mitforschten, wurde ein drahtloser Sensor entwickelt, anhand dessen wichtige Prozessgrößen und Produkteigenschaften (Druck, Temperatur und pH-Wert) in Hochdruckanlagen in Echtzeit erfasst werden können. Am Beispiel von verschiedenen Fleischerzeugnissen wurden daraufhin Modelle zur Inaktivierung verschiedener Modellkeime erarbeitet und validiert, die eine Auswahl optimaler Prozessbedingungen ermöglichen – und damit den gesamten Pasteurisierungsprozess deutlich verbessern helfen.

Im Fokus: Das Produkt

In dem zweiten Projekt (AiF 16263 N) stand verpacktes, mariniertes Geflügelfleisch, das als Convenience-Produkt besonders in der Grillsaison beliebt ist, im Mittelpunkt. Durch die Erarbeitung geeigneter Behandlungsparameter (Druck, Temperatur und Dauer) sowie die Optimierung der Marinadenrezepturen konnte eine deutliche Inaktivierung von schädlichen Mikroorganismen erreicht werden. Die Haltbarkeit der Produkte verdreifachte sich dadurch: von sieben Tagen bei unbehandelten Produkten auf 21 Tage nach Hochdruckbehandlung in einer Schutzgasverpackung. Die bei der Behandlung beobachtete, unerwünschte Aufhellung des Fleisches führte nicht zu sensorischen Veränderungen.

Im Fokus: Die Prozesskontrolle

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – und in der Lebensmittelproduktion unerlässlich. Daher bestand ein hoher Bedarf, durch Hochdruck oder Temperatur haltbar gemachte, verpackte Lebensmittel (wie beispielsweise mariniertes Fleisch) von unbehandelten Lebensmitteln zweifelsfrei unterscheiden zu können. Doch wie lässt sich eine Pasteurisierung an einer Verpackung nachweisen? Hier wurden im Rahmen des dritten IGF-Projektes (AiF 16466 N) zwei verschiedene Lösungsansätze entwickelt: Eine Möglichkeit ist, die durch eine Pasteurisierung entstehenden Veränderungen an der Oberfläche von ausgewählten Verpackungsmate-



rialien zu erfassen. Anhand der Profil-/Topographieunterschiede konnten die Forscher im Rahmen der Versuche eindeutig eine Pasteurisation nachweisen.

Weiterhin konnte gezeigt werden, dass mittels geeigneter, leitfähiger Druckfarben, die auf die Verpackung aufgebracht werden, eine Hochdruckbehandlung anhand der veränderten elektronischen Eigenschaften der Druckfarben gemessen und nachgewiesen werden kann.

Beide Ansätze ermöglichen somit eine zuverlässige Überprüfung, ob eine Behandlung erfolgt ist.

Im Fokus: Die Verpackung

Beim Pasteurisierungsprozess schützt die Verpackung den Inhalt, doch die Verpackung selbst muss viel aushalten: Hoher Druck und hohe Temperaturen können zu erheblichen Verformungen führen. Die häufig bei thermischen Behandlungen eingesetzten PET- oder PP-Folien eignen sich nicht für die Hochdruckbehandlung, da sie kaum elastisch sind. Vor diesem Hintergrund wurde das länderübergreifende CORNET-Projekt AiF 26 EN auf den Weg gebracht, an dem neben dem DIL vier weitere Forschungsstellen aus Österreich, Belgien, Spanien und Zypern beteiligt waren. Im Rahmen der Untersuchungen wurden 20 verschiedene Verpackungsmaterialien auf ihre Hochdrucktauglichkeit hin gründlich unter die Lupe genommen. Dabei wurden mechanische Eigenschaften sowie Permeations- und Migrationseigenschaften vor und nach einer Hochdruckbehandlung bestimmt. Abschließend konnte gezeigt werden, welche Kombinationen von Kunststoff-

fen – auch in Abhängigkeit des Produktes – für eine Hochdruckbehandlung besonders geeignet sind.

Kurz vor dem Durchbruch

Auch aufgrund fehlender Forschungskapazitäten konnte sich die Hochdruckpasteurisierung bei kleinen und mittelständischen Unternehmen der deutschen Lebensmittelwirtschaft bislang noch nicht durchsetzen – Prognosen gehen jedoch davon aus, dass sich die Hochdrucktechnologie auch in Deutschland in Kürze weiter etablieren wird. Hierzu konnten die vier erfolgreich abgeschlossenen Projekte einen wesentlichen Beitrag leisten.

Die Forschungsvorhaben zur Hochdruckbehandlung (AiF 16114 N, AiF 16263 N, CORNET AiF 26 EN, AiF 16466 N) 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.

Forschungsstellen:

- Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück (alle vier Projekte)
- Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW), Lehrstuhl für Brau- und Getreidetechnologie (AiF 16466 N)
- Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW), Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik (AiF 16466 N)
- Universität Erlangen-Nürnberg, Department Chemie- und Bioingenieurwesen, Lehrstuhl für Strömungsmechanik (AiF 16114 N)

Industriegruppen:

- Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (BVDF), Bonn (AiF 16114 N, CORNET AiF 26 EN, AiF 16466 N)
- Bundesverband der Geflügelschlachtereien e.V. (BVG), Berlin (AiF 16263 N)
- VDMA – Fachverband Nahrungsmittelmaschinen und Verpackungsmaschinen e.V., Frankfurt (AiF 16114 N, AiF 16466 N)
- Forschungskuratorium Maschinenbau e.V. (FKM), Frankfurt (AiF 16114 N)
- Forschungsvereinigung der Arzneimittel-Hersteller e.V. (FAH), Bonn (AiF 16466 N)

Rückfragen zu Ansprechpartnern des Projekts:

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

Zu den Kurzberichten der Projekte sowie den Kontaktdaten der Ansprechpartner (unter Angabe der jeweiligen Nummer):

www.fei-bonn.de/projekt Datenbank



Unternehmen im Fokus



KLÜSTA Schinken GmbH & Co. KG: Seit sieben Generationen in Familienbesitz

Die Geschichte des Schüttorfer Rohschinken-Spezialisten begann bereits vor 194 Jahren: Seit 1821 wird das regional verwurzelte Familienunternehmen von der Familie Stamme geführt. Für die Qualität ihrer Schinkenspezialitäten bürgt seitdem die Familie Stamme persönlich – mit Rolf Stamme in sechster Generation und Patrick Stamme in siebter Generation führen derzeit Vater und Sohn gemeinsam die Geschichte des Hauses.

KLÜSTA Schinken produziert mit seinen rund 80 Mitarbeitern 75 verschiedene Rohschinken-Artikel. Die aktuelle wöchentliche Verarbeitungskapazität beläuft sich auf 150 t Fleisch.

Alle maßgeblichen Systemzertifizierungen konnte das Unternehmen auf höchstem Niveau absolvieren. Nach der Öko-Zertifizierung im Jahr 1998 war KLÜSTA der erste deutsche Hersteller von zertifiziertem Bio-Rohschinken.

Auch heute noch werden Originalrezepturen verwendet und bewahrt: So ist die Kalt-Räucherung mittels traditionellem Turmrauchverfahren eine der Kernkompetenzen von KLÜSTA.

Zugleich beruft sich das Familienunternehmen nicht nur auf Bewährtes, sondern ergänzt das Marktsortiment mit Innovationen: So war KLÜSTA der erste deutsche Rohschinken-Hersteller, der seine Spezialitäten zur Qualitätsverbesserung und Haltbarkeitsverlän-

gerung unter Schutzgas verpackte. 2013 wurde das Unternehmen mit dem MeatVision-Award ausgezeichnet, dem „Oscar der Fleischbranche“ – für einen Rohschinken, dessen Salzgehalt durch ein patentiertes innovatives Pökelfahren um 25 Prozent reduziert wurde.

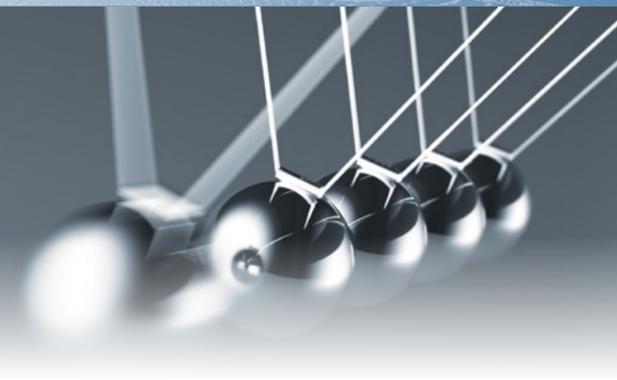


Auch mit der Beteiligung an verschiedenen FEI-Projekten wird Forschung und Entwicklung bei KLÜSTA groß geschrieben. So arbeitete Geschäftsführer Patrick Stamme auch in einem projektbegleitenden Ausschuss eines der Projekte mit, die sich mit der Hochdruckbehandlung von Fleischwaren befassen. Mit der Erkenntnis, dass Druck u.a. ein wirksames Mittel zur Verbesserung des mikrobiologischen Status ist, widmet sich Stamme aktuell den Entwicklungen zur schonenden Behandlung von Schinkenspezialitäten mittels Niederdruck.

Mehr Infos: www.kluesta.de

Im Überblick

Neue Forschungsprojekte – Neue Forschungsergebnisse



Neu gestartete Projekte seit Oktober 2014:

- Innovative Algenprozessierung für Nutraceuticals in Lebensmitteln und Futtermitteln (iAlgaePro) (DIL, Quakenbrück/ILU, Nuthetal, Cornet 129 EBG)
- Thermophile Sporenbildner in Milch- und Molkepulvern – Quantifizierungsmethode und technologische Strategien zur Reduktion (Uni Hohenheim/TU München, AiF 18356 N)
- Entwicklung von Markern für die Durchsetzungsfähigkeit von Milchsäurebakterien in Rohwurst-Fermentationen (TU München, AiF 18552 N)
- Einsatz von polymeren Spiralwickelmembranen zur Milchproteinfraktionierung (TU München, AiF 18553 N)

Abgeschlossene Projekte seit Oktober 2014*:

- Maischprozesssimulation – Modellbasierte Unterstützung bei der Entwicklung, Führung und Überwachung der Depolymerisation von Naturpolymeren am Beispiel des Maischprozesses (TU München, AiF 16542 N)
- Entwicklung eines kulturellen Schnellverfahrens zum Nachweis osmotoleranter Hefen unter Berücksichtigung der Gasbildung (HS Ostwestfalen-Lippe, AiF 16650 N)

Neu: Online-Projektbörse

Der FEI bietet seit Jahresbeginn eine neue Möglichkeit, Kontakte zu knüpfen, Partner zu finden und Beteiligungsinteresse an neuen Forschungsvorhaben zielgerichtet abzufragen. Im Vorfeld des nächsten Einreichungstermins haben Forschungsstellen die Möglichkeit, bis zum 20. April Projektskizzen einzureichen.

Die eingereichten Projektskizzen werden anschließend zielgerichtet an Unternehmen im FEI-Netzwerk weitergeleitet, die über den „FEI-Service“ Einblick in die Skizze erhalten und bei Beteiligungsinteresse am Vorhaben direkt mit dem/ den Ansprechpartner/n der Forschungsinstitute Kontakt aufnehmen können. Mehr Infos: www.fei-bonn.de/projektboerse

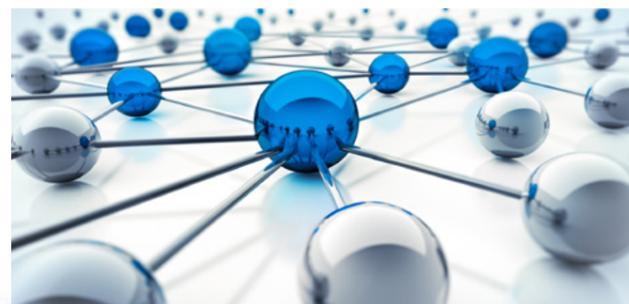
- Mikrobiologische Sicherheit von Rohwurstprodukten – Wirkung von Nitrit und Pflanzenextrakten auf enterohämorrhagische *Escherichia coli* und *Salmonella spp.* (MRI, Kulmbach/TU München, AiF 16908 N)
- Variationen des Hopfenmanagements zur gezielten Ausfällung oxidationsfördernder Metallionen im Verlauf des Brauprozesses (TU Berlin, AiF 17439 N)
- Optimierung der Rekonstituierung von Orangensaft aus Konzentrat auf der Basis aroma- und geschmacksaktiver Verbindungen (DFA, Freising-Weihenstephan/TU München, AiF 17476 N)
- Entwicklung eines mikrowellenunterstützten Vakuum-trocknungsverfahrens zur schonenden und effizienten Herstellung von mikrobiellen Kulturen (TU München/KIT, Karlsruhe, AiF 17477 N)
- Eiklarproteinfraktionierung zur Verbesserung der Verschäumungseigenschaften und Pasteurisierbarkeit der entstandenen Fraktionen (TU München, AiF 17479 N)
- Enteropathogene *Bacillus cereus* in Lebensmitteln: Identifizierung und Risikoabschätzung (TU München/Uni München/Veterinärmed. Uni Wien, AiF 17506 N)

* bis Laufzeitende Januar 2015

Alle Kurzberichte (unter Angabe der Nummer):

www.fei-bonn.de/projektdatenbank

Forschungsinteressierte Unternehmen, die bisher noch nicht aktiv an Projekten des FEI beteiligt waren, können sich direkt mit der FEI-Geschäftsstelle in Verbindung setzen, um Zugang zum „FEI-Service“ zu erhalten: Telefonisch unter +49 228 3079699-0 oder per Mail an fei@fei-bonn.de.



Freuen sich über den Innovationspreis: Dr. Udo Spiegel (deutsches Jurymitglied), Kathrin Ehlermann, Prof. Dr. Ulrich Müller (Teambetreuer), Marie-Luise Janeke, Sven Beckmann, Lisa Bath, Markus Düsterberg, Roland Pliske und Renate Kampmann.

(ECO)TROPHELIA

Mit seiner Produktidee „Droptail“ hat das deutsche Team der Hochschule Ostwestfalen-Lippe Ende Oktober in Paris den Innovationspreis beim Studenten-Ideenwettbewerb ECO-TROPHELIA Europe gewonnen. Bei dem von der Europäischen Kommission unterstützten Wettbewerb treten jährlich Studenten aus ganz Europa an und entwickeln innovative Lebensmittelprodukte mit einem ökologischen Mehrwert.

Bereits beim nationalen Vorentscheid TROPHELIA Deutschland 2014, der vom FEI organisiert wurde, überzeugten die sechs Lemgoer Studenten mit ihrem innovativen Cocktailkonzentrat.

TROPHELIA Deutschland 2015 läuft bereits auf Hochtouren: Neun Teams haben bis zum 26. Januar die detaillierten Beschreibungen ihrer Idee – die Produkt-Dossiers – eingereicht. Nun ist die Jury an der Reihe: Am 6. März wird bekanntgegeben, welche Teams am 28. April zur Präsentation nach Bonn eingeladen werden. Die sich anschließende Preisverleihung bildet auch den Abschluss des FEI-Kooperationsforums (siehe S. 1). Weitere Infos: www.fei-bonn.de/trophelia

Erneut im FEI-Vorstand

Auf Vorschlag des Milchindustrie-Verbandes e.V. (MIV) wurde Karl Eismann (Hochwald Foods GmbH) zum 1. Januar 2015 erneut in den Vorstand des FEI kooptiert. Er tritt damit die Nachfolge von Carsten Boldt an. Eismann war bereits von 2007 bis 2011 Mitglied des FEI-Vorstands; aufgrund eines beruflichen Wechsels ins Ausland hatte er das Amt niederlegen müssen. Der Vorsitzende des FEI, Dr. Götz Kröner, begrüßte die Entscheidung von Eismann, sich erneut für den Forschungsbereich und die Industrielle Gemeinschaftsforschung zu engagieren.



News aus dem EU- Verbindungsbüro



++ F&E-Ausgaben: Die 28 EU-Mitgliedstaaten haben in 2013 knapp 275 Mrd. € für Forschung und Entwicklung aufgewendet. Diese Summe entspricht 2,02% des BIP und liegt damit knapp über dem Vorjahreswert. Deutschland rangiert mit 2,94% an vierter Stelle hinter den drei nordischen Ländern. Im weltweiten Vergleich hat die EU noch Aufholbedarf: In Südkorea wurden 4,04% des BIP für F&E aufgewendet, in Japan 3,38% und in den USA 2,81%.

++ Budget HORIZON 2020: Das von Jean-Claude Juncker vorgestellte Investitionsprogramm wird u.a. mit 2,7 Mrd. € aus dem Budget von HORIZON 2020 ausgestattet. Dies führt zu teilweise massiven Kürzungen einzelner Förderbereiche – Excellent Science: -2,2%, Industrial Leadership: -3,4%, Societal Challenges: -3,8% und European Institute for Innovation and Technology: -13%. Ob das Investitionsprogramm bei Unternehmen zu entsprechend mehr Geldern für Forschung und Entwicklung führt, ist ungewiss.

++ KMU-Förderung: Die Nationale Kontaktstelle (NKS) für KMU steht Unternehmen zur allgemeinen Information und zur Erstberatung über europäische Fördermaßnahmen wie dem KMU-Instrument zur Verfügung. Das KMU-Instrument eignet sich für innovative Ideen mit einem europäischen Mehrwert. Viermal im Jahr ist Stichtag zur Begutachtung der eingereichten Anträge. Der kostenfreie Service der NKS-KMU schließt die Bewertung von Projektideen und individuellen Antragsentwürfen ein. Weitere Infos:

www.nks-kmu.de

++ Unternehmensförderung: Mit dem neuen Fast-Track-to-Innovation-Förderinstrument bietet die Kommission kleinen Konsortien von drei bis fünf Partnern aus mindestens drei EU-Staaten die Möglichkeit, innovative Produkte und Dienstleistungen zur Marktreife zu bringen. An drei Stichtagen in 2015 werden die eingereichten Anträge begutachtet. Vorhaben werden mit maximal 3 Mio. € für zwei Jahre gefördert.

++ CORNET: Im 19. Call zur IGF-Fördervariante CORNET können Konsortien bis Ende März Projektanträge einreichen. CORNET bietet Antragstellern die Möglichkeit, über den FEI transnationale Gemeinschaftsforschungsanträge einzureichen. Unter CORNET werden das deutsche Teilprojekte via BMWi/AiF nach den nationalen IGF-Regeln gefördert. Folgende Länder beteiligen sich: Deutschland, Belgien (Wallonie/Flandern), Österreich, Niederlande, Tschechien, Polen. Weitere Infos: 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

Termine



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

- **18. März 2015**
- **25. Juni 2015**

FEI-Kooperationsforum

„Upcycling in der Lebensmittelproduktion: Chancen für die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren“ inkl. **TROPHELIA Deutschland:**

- **28. April 2015**

FEI-Jahrestagung 2015

„Fokusthemen Industrieller Gemeinschaftsforschung“, Braunschweig:

- **1./2. September 2015**

Weitere Termine unter:

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

++ Newsticker ++ Newsticker

++ Herzlichen Glückwunsch!

Prof. Dr. Peter Stehle von der Universität Bonn feierte am 4. Februar 2015 seinen 60. Geburtstag. Der Leiter der Fachgruppe Humanernährung am Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften ist dem FEI seit Jahrzehnten eng verbunden, u.a. durch seine Mitgliedschaft im Vorstand und Wissenschaftlichen Beirat des FEI.

++ Verabschiedet!

Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer, Leiter des MRI-Instituts für Sicherheit und Qualität bei Getreide in Detmold, ist am 8. Januar im Rahmen eines Empfangs offiziell in den Ruhestand verabschiedet worden. Lindhauer leitete zahlreiche Forschungsprojekte des FEI und ist seit 2008 auch im Wissenschaftlichen Beirat des FEI aktiv.

++ Wohlverdient!

Dr. Joachim Wiegner ist zum 31. Dezember 2014 in den Ruhestand gegangen. Wiegner war 14 Jahre lang Geschäftsführer des Bundesverbandes der Deutschen Fleischwarenindustrie e. V. (BVDF) in Bonn. Als BVDF-Vertreter war er an über 30 IGF-Projekten des FEI mit großem Engagement beteiligt.

++ 60 Jahre BLL!

Der Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) feiert in diesem Jahr sein 60. Jubiläum. Gegründet am 10. März 1955 in Nürnberg, etablierte sich der BLL schnell als Spitzenverband der Lebensmittelwirtschaft. Auftakt zu einer Reihe von Feierlichkeiten anlässlich des 60-jährigen Jubiläums war am 9. Januar der traditionelle Neujahrsempfang in Bonn. Weitere Infos: www.bll.de

++ Stabswechsel im BMWi!

Seit Oktober 2014 ist Matthias Machnig Staatssekretär im Bundesministerium für Wirtschaft und Energie; er folgt in dieser Position Stefan Kapferer. Dort verantwortet Machnig u.a. die Abteilung VI (Innovations-, IT- und Kommunikationspolitik), in der auch die Industrielle Gemeinschaftsforschung koordiniert und gefördert wird.

++ Preiswürdig!

Am 12. Februar 2015 wird der Forschungspreis Bio-Lebensmittelwirtschaft verliehen. Im Rahmen des Wettbewerbs um die besten Ideen und Lösungen zu ökologischen Themen und Nachhaltigkeitsfragen werden jährlich die besten Abschlussarbeiten (Bachelor, Master und Dissertation) ausgezeichnet.

Mehr dazu: www.forschungspreis-bio-lebensmittel.de

++ Ausgeschrieben!

Auch in 2015 schreibt die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung ihren mit 10.000 Euro dotierten Wissenschaftspreis aus. Ausgezeichnet werden Abschlussarbeiten und Publikationen, die u.a. zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit beitragen. Bewerbungen sind bis 15. Mai möglich. Mehr dazu: www.stockmeyer-stiftung.de

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: HD-Anlage: Uhde High Pressure Technologies GmbH, Hagen
Avocado: © photocrew – Fotolia.com
S. 4: HD-Anlage: Uhde High Pressure Technologies GmbH, Hagen
Grillfleisch: © MaxWo - Fotolia.com
Verpackungsanlage: © Anthony Leopold - Fotolia.com
S. 5: KLÜSTA Schinken GmbH & Co. KG, Schüttorf
S. 6: unten: © psdesign1 – Fotolia.com

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

Die Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung werden gefördert durch/via:



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.