

Inhalt:	Seite
Editorial	1
FEI-Aktuell	
- Jahrestagung 2017	2
Best Practice	
- Verwertung von Molkenpermeat als Clean-Label-Zutat	3
Unternehmen im Fokus	
- Gläserne Molkerei GmbH	5
Im Überblick	
- Neue Forschungsprojekte / Neue Forschungsergebnisse	6
- ECOTROPHELIA 2017	6
Kurz gemeldet	
- Darum IGF	7
- Neustart des Leibniz-LSB	7
- EU-News	7
- Newsticker	8
- Termine	8



TROPHELIA Deutschland 2018

Für TROPHELIA Deutschland, den nationalen Vorentscheid des europäischen Ideenwettbewerbs Ecotrophelia, können Studententeams ab sofort wieder Ideen für innovative Lebensmittelprodukte entwickeln.

Mehr Infos:

www.fei-bonn.de/trophelia-2018

Auf dem Laufenden bleiben:

www.facebook.com/trophelia

Mehr auf S. 6: ECOTROPHELIA >

Editorial

Nach 2008 hatte der FEI in diesem Jahr erneut zur Jahrestagung nach Hohenheim eingeladen. Meine Professoren-Kollegen und ich haben uns gefreut, dass unsere Universität wieder als Gastgeber des FEI fungieren durfte – mehr dazu auf Seite 2. Denn der Forschungsförderung über den FEI haben wir einiges zu verdanken: In den vergangenen zehn Jahren waren es 64 IGF-Projekte des FEI, die mit rund 13 Mio. Euro gefördert wurden. Aktuell werden allein 19 Projekte in den verschiedenen Fachgebieten bearbeitet. Wie viele Nachwuchswissenschaftler dank dieser Förderung in ihrer Laufbahn unterstützt und wie viel Know-how dank dieser Förderung entwickelt, publiziert und implementiert wurde, ist kaum messbar.

Ob es um effiziente Lebensmittelproduktion, moderne Mess- und Analysetechniken, alternative Proteinquellen oder die Nutzung von Nebenprodukten oder neuen Rohstoffen geht: Ein Großteil der FEI-Projekte ist fest im Konzept der Bioökonomie verankert. Denn die wissenschaftsbasierte Bioökonomie erstreckt sich über alle industriellen Sektoren, von den erneuerbaren biologischen Ressourcen,

über die Be- und Verarbeitung mittels innovativer technischer und biotechnologischer Verfahren bis hin zur Ernährung. Darunter lassen sich sehr viele IGF-Projekte des FEI subsumieren – Projekte, an denen nicht nur wir in Hohenheim, sondern auch Kolleginnen und Kollegen an anderen Hochschulen intensiv forschen: So zeigt auch das auf den Seiten 3-5 vorgestellte und von der TU Dresden durchgeführte Projekt zur Verwertung von Molkenpermeat einmal mehr, dass von vorwettbewerblicher Lebensmittel-forschung Ökonomie und Ökologie gleichermaßen profitieren können – ganz im Sinne der Bioökonomie.

Der FEI hat noch mehr zu berichten! Viel Freude bei der weiteren Lektüre wünscht Ihnen

Prof. Dr. Jörg Hinrichs

Professor am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie und Leiter der Forschungs- und Lehrmolkerei an der Universität Hohenheim; Stv. Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirats des FEI.



FEI-Jahrestagung 2017 in Hohenheim: Netzwerk präsentiert Ergebnisse für den innovativen Mittelstand



Rund 170 Unternehmer, Manager und Wissenschaftler kamen vom 4.-6. September an die Universität Hohenheim, um Ergebnisse und Perspektiven anwendungsnaher Lebensmittel-forschung zu diskutieren: Der FEI hatte zu seiner Jahrestagung eingeladen, in deren Mittelpunkt eine Vortragsveranstaltung mit sechs Top-Referenten stand.

Im Rahmen der Netzwerkveranstaltung wurde die Belitz-Medaille an Dr. Udo Spiegel verliehen.

Mehr auf S. 2 >

Aktuell: FEI-Jahrestagung 2017



Die Referenten der FEI-Jahrestagung sowie der Führungskreis des FEI: Prof. Jochen Weiss (Uni Hohenheim), Prof. Jörg Hinrichs (Uni Hohenheim), Prof. Michael Gleis (Uni Jena), Prof. Antonio Delgado (Uni Erlangen-Nürnberg), Prof. Ulrich Engelhardt (TU Braunschweig), Dr. Götz Kröner (KRÖNER Stärke), Prof. Peter Schieberle (WB-Vorsitzender), Prof. Ulrich Fischer (DLR Rheinpfalz) und Dr. Volker Häusser (FEI).

Für die anwendungsnahe Lebensmittelforschung gibt es gute Nachrichten: Auf der FEI-Jahrestagung vom 4.-6. September in Hohenheim präsentierte FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser für das Jahr 2016 eine Förderbilanz auf Spitzenniveau. Der FEI koordinierte im vergangenen Jahr 118 IGF-Projekte – das ist ein neuer Rekord. Die Projekte wurden mit einem Gesamtvolumen von 44,3 Mio. Euro gefördert; gegenüber dem Jahr 2015 entspricht das einem Zuwachs von fast 3 Prozent. Die Förderung aus Mitteln des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie fließt unmittelbar in Forschungsprojekte, die nah am Anwender sind und Entwicklungsimpulse geben, die von vielen Firmen der Lebensmittelwirtschaft genutzt werden können. Für umfassendere Informationen zur Jahresbilanz und zu den FEI-Aktivitäten 2016/2017 verwies Häusser auf den 50-seitigen FEI-Jahresreport, den er in Hohenheim in seiner sechsten Auflage präsentierte.

„Die Industrielle Gemeinschaftsforschung ist ein Initialzündler und viele technologische Entwicklungen unserer Branche wären ohne die Vorarbeiten im Rahmen von FEI-Projekten un-

denkbar“ betonte der FEI-Vorsitzende Dr. Götz Kröner in seiner Begrüßungsrede. In diesem Sinne sei die Industrielle Gemeinschaftsforschung tatsächlich ein „Katalysator für den innovativen Mittelstand“, wie Kröner betonte. Im Rahmen der Vortragsveranstaltung präsentierten sechs Wissenschaftler Ergebnisse aus der großen Bandbreite von Gemeinschaftsforschungsprojekten – sie alle tragen mit ihrer Forschung zum Erfolg eines innovativen Mittelstands bei. „Industrielle Gemeinschaftsforschung als Katalysator des innovativen Mittelstands“ lautete folglich auch das Motto des diesjährigen Spitzentreffens.

Ein besonderes Highlight der Jahrestagung war die Verleihung der Hans-Dieter-Belitz-Medaille an Dr. Udo Spiegel. Mit der Auszeichnung würdigt der FEI seit 2002 besondere Verdienste um die IGF und um die Förderung der Kooperation von Wissenschaft und Industrie in der Lebensmittelwirtschaft. Spiegel, der bis zu seinem Ausscheiden aus dem Berufsleben im Jahr 2016 Hauptabteilungsleiter bei der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG in Bielefeld war, war von 2004 bis 2016 im Vorstand des FEI aktiv. Besonders zu erwähnen ist dabei Spiegels Engagement für die Nachwuchsförderung: So betreute er als Mitglied und Sprecher der Jury seit 2010 den vom FEI initiierten Studenten-Ideenwettbewerb TROPHILIA und

wirkte darüber hinaus als nationaler Vertreter im europäischen Pendant, dem Ecotrophelia-Wettbewerb, mit.

Neben den Vorträgen sowie Instituts- und Betriebsbesichtigungen stand für die Mitglieder des Wissenschaftlichen Beirats auch die Beratung 17 neuer Forschungsprojekte auf der Agenda der Beiratssitzung, von denen 12 an die AiF weitergeleitet wurden.



Dr. Udo Spiegel und Dr. Götz Kröner bei der Übergabe der Hans-Dieter-Belitz-Medaille.



Führen gemeinsam durch die Mitgliederversammlung: FEI-Vorsitzender Dr. Götz Kröner und FEI-Geschäftsführer Dr. Volker Häusser.



Statt eines Ständchens: Prof. Peter Schieberle gratuliert Prof. Jörg Hinrichs zu seinem Geburtstag.

Präsentationen/
Abstracts der Vorträge,
Begrüßungsrede des
FEI-Vorsitzenden
sowie weitere Fotos:
www.fei-bonn.de/jahrestagung-2017



Download des FEI-Jahresreports 2016/2017:
www.fei-bonn.de/jahresreport-2016-2017



Best practice

... into practice



Als Nebenprodukt der Käseherstellung fallen große Mengen Molke an.

Mehrwert aus der Molke! Verwertung von Molkenpermeat als Clean-Label-Zutat erhöht Wertschöpfung

Bei der Käseproduktion entsteht als Nebenprodukt Molke: So fallen bei der Herstellung von 1 kg Schnittkäse beispielsweise rund 9 kg Molke an. Betrachtet man, dass allein 2015 knapp 2,5 Millionen Tonnen Käse in Deutschland hergestellt wurden, sind die jährlich anfallenden Mengen an Molke immens. Vor diesem Hintergrund ist eine möglichst vollständige Nutzung dieses wertvollen Substrates ökonomisch wie ökologisch geboten.

Wertvolles Nebenprodukt

Neben der Gewinnung von Lactose und Molkepulver wird Molke vor allem zur Gewinnung funktioneller Proteine genutzt. Diese werden aus der Molke herausgefiltert, übrig bleibt das – bislang zu wenig genutzte – kohlenhydratreiche Molkenpermeat. Dessen weitere wirtschaftliche Verwertung ist naheliegend: Beispielsweise als Zutat für Lebensmittel. Schon heute wird konzentriertes

Molkenpermeat teilweise weiterverwendet, indem man sich die so genannte „latente Süßkraft“ zunutze macht. Dazu wird die im Molkenpermeat enthaltene Lactose durch enzymatische

Hydrolyse in ihre Bestandteile Glucose und Galaktose zerlegt. Beide Einzelzucker für sich sind in der Summe süßer als das Disaccharid Lactose. Bei einigen Lebensmittelrezepturen kann so der Zusatz von Kristallzucker um bis zu 20% verringert werden.

Molkenpermeat verfügt jedoch noch über viel mehr Potential. Daran setzte ein Projekt der Industriellen Gemeinschaftsforschung an, das an der Technischen Universität Dresden 2016 erfolg-

reich abgeschlossen werden konnte. Im Fokus des Projektes stand, das Karamellisierungspotential von Molkenpermeat zu erforschen und einer Nutzung zuzuführen.

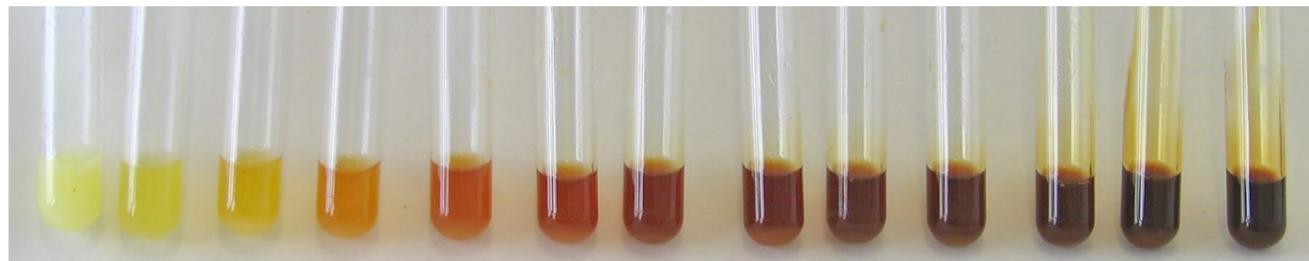
Maillard-Reaktionen gezielt steuern

Denn die im Molkenpermeat enthaltenen Zucker und Stickstoffverbindungen sind ideale Reaktionspartner für Bräunungs- und Karamellisierungsprozesse, so genannte Maillard-Reaktionen. Diese wurden bislang bei der Herstellung und Lagerung von Molkeprodukten als nachteilig angesehen. Im Rahmen des IGF-Projektes wurden diese prozessinduzierten Effekte hingegen erstmals gezielt und kontrolliert genutzt: Ziel war es, den Prozess so zu steuern, dass aus Molkenpermeat neue Produkte mit höherer Wertschöpfung gewonnen werden können. Diese sollten sich neben ihrer Süßkraft durch ein charakteristisches Karamellaroma und eine deutliche Farbgebung bzw. Bräunung auszeichnen. Damit, so das Ziel, sollen sie als attraktive Zutaten für Lebensmittel eingesetzt werden können – und als Molkenkaramelle deklarationspflichtige Lebensmittelzusatzstoffe wie Zuckercouloure (E 150 a-d) ersetzen können.

Für die Untersuchungen wurden lactosehydrolysierte Mozzarellamolkenpermeatkonzentrate und Milchultrafiltrate unterschiedlicher Trockenmasse (20–60%) in teilentsalzter und nicht teilentsalzter Form eingesetzt; so konnte

„Ein wertschöpfender Umgang mit dem Nebenstrom Molkenpermeat ist ein Gebot der Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit! Molkenpermeat stand bislang am Ende der Wertschöpfungskette. Mit den Ergebnissen aus diesem Projekt – der gezielten Prozessierung und Nutzung von eigensüßen Compounds mit ausgezeichneten sensorischen Eigenschaften – gelangen Molkenzerzeugnisse wieder an den Beginn der Wertschöpfungskette. Das ist große Klasse!“

Dr. Konrad Naßl, Koordinator des Projektbegleitenden Ausschuss und QM-Manager bei der Zott SE & Co. KG in Mertingen.



Bräunung eines Molkenpermeates durch Erhitzung bei 120°C in Abhängigkeit von der Zeit: links 0 min, rechts 210 min.

der Einfluss des Konzentrierungsgrades und des Salzgehaltes gemessen werden. Der Einfluss der Lactosehydrolyse wurde durch Vergleich vor und nach Lactosehydrolyse untersucht. Außerdem wurden durch Variation des pH-Wertes Milchultrafiltrate als Modelle zur Simulation der verschiedenen Molketypen verwendet. Die eingesetzten, acht verschiedenen Molken- und Milchpermeatkonzentrate wurden für bis zu 1300 min bei 85 bis 120°C im Labormaßstab erhitzt.

Hohe Bräunungsgrade gut erreichbar

Im Ergebnis der umfassenden Untersuchungen zeigte sich, dass für Rohstoffe mit hohen Trockenmassen, hohen Gehalten an Nicht-Protein-Stickstoff (NPN) sowie weitgehender Lactosehydrolyse die höchsten Bräunungsgrade erzielt werden konnten. Auch niedrige Calciumgehalte und hohe AusgangspH-Werte erwiesen sich als fördernd. Niedrige pH-Werte führten hingegen –

neben einer verminderten Bräunungsrate – zu einer verstärkten Bildung der Prozesskontaminante 5-Hydroxymethylfurfural (HMF). Lactosehydrolysierte Konzentrate aus Süßmolkenpermeaten boten damit die besten Rohstoffvoraussetzungen. Günstige Prozessparameter waren möglichst hohe Temperaturen und eine lange Erhitzung. Die erzielten Bräunungsgrade lagen im Bereich von kommerziellen Karamellzuckersirupen, während handelsübliche Zuckercouleure stärkere Bräunungsgrade aufwiesen. Beim HMF-Gehalt entsprachen die Projektkaramelle den Zuckercouleuren, Karamellzuckersirupe wiesen weit höhere Gehalte auf.

Sensorikpanel belegt Beliebtheit

Durch sensorische Untersuchungen mit einem geschulten Sensorik-Panel aus 29 Prüfern konnte gezeigt werden, dass die im Projekt hergestellten Molkenkaramelle beim Einsatz in Karamellpuddingen im Vergleich zu kommerziellen

Produkten sehr gut abschnitten: Sie waren ebenso beliebt. Zwar konnten unterschiedliche Aromen wahrgenommen werden, doch das wirkte sich nicht auf die Beliebtheit aus. Auch bei der Textur wurden keine Unterschiede festgestellt. Die instrumentell-analytische Erfassung der Aromastoffe ergab ähnliche Gehalte wie in kommerziellen Karamellzuckersirupen.

Untersuchungen zur Lagerstabilität belegten die sechsmonatige Haltbarkeit der hergestellten Karamelle bei Raumtemperatur. Versuche zur Haltbarkeitssteigerung durch Trocknung zeigten, dass die Walzentrocknung am besten geeignet war. Eine dabei auftretende Nachbräunung und -bildung von Aromastoffen bietet Potential zur gezielten Nutzung des Prozesses zur Karamellisierung.

Scale-Up möglich

Insgesamt bestätigten die durchgeführten Untersuchungen das Potential



Zur sensorischen Beurteilung der Farb- und Aromaeigenschaften wurden Puddingproben mit verschiedenen, im Projekt erzeugten Karamellen hergestellt.

„Die im Rahmen des Projektes erzielten Ergebnisse, die allen Unternehmen der Branche zur Verfügung stehen, sind eine ideale Möglichkeit, den wertvollen Rohstoff Molke noch umfassender nutzen zu können und damit die Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit unserer Unternehmen zu steigern. Prof. Thomas Henle und sein Team haben hier sehr gute Forschungsergebnisse für die Milchindustrie geliefert.“

Dr. Gisela Runge, Geschäftsführende Wissenschaftliche Leiterin des Milchindustrie-Verbandes e.V. (MIV) in Berlin.

von Molkenpermeat zur Generierung farb- und aromagebender Zutaten. Erste Versuche im Molkereitechnikum belegten die Anwendbarkeit im Molkereibetrieb. Dabei wurde die Walzentrocknung als vielversprechende Möglichkeit zur weiteren Optimierung der Karamelle identifiziert.

Clean Label statt Zusatzstoff

Mit den Ergebnissen des Projektes können Unternehmen den Rohstoff Milch nun nicht nur vollständiger nutzen, sondern zugleich die anfallende Molke einer erhöhten Wertschöpfung zuführen: Die gewonnenen Karamelle ermöglichen innovative Rezepturen für Milchprodukte und Desserts. Ebenso können sie auch als Halbfabrikate an andere Lebensmittelzweige wertschöpfend verkauft werden. Und das alles ganz im Sinne eines Zusatzstofffreien Einsatzes, denn es handelt sich hierbei nicht um Aroma- oder Zusatzstoffe, sondern um reine Molkenerzeugnisse.

Wertvoll für die Milchindustrie

Die vollständigere Nutzung des Rohstoffs Milch steigert die Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und damit letztendlich die Wettbewerbsfähigkeit kleiner und mittelständischer Molkereiunternehmen – ein großes Plus für den Milchverarbeitenden Sektor und seine rund 35.000 Beschäftigten.

Forschungsstelle:

- Technische Universität Dresden
Institut für Lebensmittelchemie

Industriegruppe:

- Milchindustrie-Verband e.V. (MIV), Berlin

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Kurzbericht & Ansprechpartner des IGF-Projektes:

www.fei-bonn.de/aif-18038-br.projekt



Unternehmen im Fokus



Gläserne Molkerei GmbH: Der Name ist Programm

Die Gläserne Molkerei GmbH wurde 2001 gegründet und beschäftigt über 100 Mitarbeiter an zwei Standorten. Mit der Herstellung einer Vielzahl von Bio-Milchprodukten für den Einzelhandel, Naturkosthandel, weiterverarbeitende Betriebe, Gastronomie und Schulen sowie dem Vertrieb in eigenen Hofläden erwirtschaftete das Unternehmen 2016 einen Umsatz von rund 86 Mio. Euro.

Mit dem Bau und der Eröffnung der Gläsernen Molkerei in Münchehofe (Brandenburg) 2010 sowie in Dechow (Mecklenburg-Vorpommern) 2012 ist der Name „Gläserne Molkerei“ Programm. Dem Unternehmen ist die Transparenz bei der Herstellung der Bio-Milchprodukte ein besonderes Anliegen, dem deutlich sichtbar Ausdruck verliehen wird: An beiden Standorten kann die Produktion über einen gläsernen Besucherangriff komplett eingesehen werden.

Rund 100 Mio. kg Rohmilch von Biolandwirten aus Nord- und Ostdeutschland werden zu verschiedenen Bio-

Milchprodukten wie Trinkmilch, Butter, Joghurt, und Käse verarbeitet. Dabei fallen auch große Mengen an Molke an – ein Grund für Andrea Jensch, Leiterin Qualitätsmanagement, auch bei dem hier vorgestellten Best-Practice-Projekt zur Verwertung von Molkenpermeat im Projektbegleitenden Ausschuss mit-

zuwirken. Denn Ökologie und Ökonomie ziehen bei den IGF-Projekten des FEI häufig an einem Strang. Auch bei fünf weiteren, inzwischen ebenso erfolgreich abgeschlossenen

Gemeinschaftsforschungsprojekten hat sich das Unternehmen in den letzten fünf Jahren beteiligt. Dank guter Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit den Forschungseinrichtungen geht das F&E-Engagement weiter: Bei zwei aktuell laufenden FEI-Projekten ist das Unternehmen ebenso aktiv.

Mehr Infos:

www.glaeserne-molkerei.de

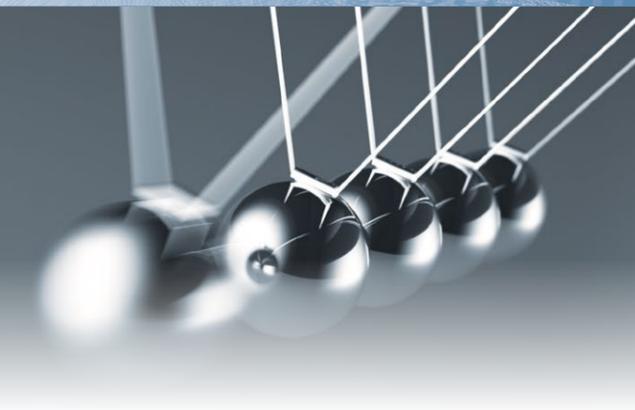


Im Überblick

Neue Forschungsprojekte – Neue Forschungsergebnisse

Neu gestartete IGF-Projekte seit Juni 2017:

- Substitution von tierischen durch pflanzliche Proteine (Meat-Hybrid) (DIL Quakenbrück/Uni Hohenheim, Cornet AiF 196 EN)
- Erhöhte Produktqualität und verlängerte Anlagenstandzeiten für Milchprodukte durch Integration einer Mikrowellenerhitzung in Fouling-sensitiven Bereichen des Erhitzungsapparats (Uni Hohenheim, AiF 19633 N)
- Entwicklung von Methoden zum Nachweis einer unerlaubten Färbung von Fruchtkonzentraten und Gewürzextrakten sowie Fleisch- und Wurstwaren mit Reaktivfarbstoffen (DIL Quakenbrück/TU Braunschweig, AiF 19637 N)
- Mobilisierung antioxidativer Tachioside, Hordatine und Aminosäure-Metabolite aus Rohstoffen und im Verlauf des Brauprozesses zur Erhöhung der Geschmacksstabilität von Bier (TU München, AiF 19638 N)
- Synergien und Verbreitungswege von emetischen *B. cereus* Toxinen in Lebensmitteln und Entwicklung von Strategien zur Hemmung der Toxinbildung (TU München/Veterinärmed. Uni Wien, AiF 19659 N)
- Minimierung von Mineralölbestandteilen in Speiseölen (MRI Detmold/DIL Quakenbrück/JKI Braunschweig, AiF 19662 N)
- Technische Gewinnung der Exopolysaccharide von *Streptococcus thermophilus* für ihre Anwendung in nicht fermentierten Lebensmitteln (KIT Karlsruhe/TU Dresden, AiF 19663 BG)



Abgeschlossene IGF-Projekte seit Juni 2017*:

- Bildung und Inhibierung weißer Effloreszenzen auf der Oberfläche getrockneter Fleischerzeugnisse (Uni Hohenheim, AiF 17879 N)
- Schlüsselaromastoffe der neuen deutschen Hopfsorten 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)
- Multifunktionale Mikrogelnetzwerke und eisstrukturierende Proteine zur Steigerung und Erhaltung der Speiseeisqualität (DIL Quakenbrück, AiF 18268 N)
- Minimierung der Entstehung von Dimethylsulfoxid sowie dessen Reduktion zu freiem Dimethylsulfid in innovativen Ansätzen der Bierproduktion (TU Berlin, AiF 18269 N)
- Anwendung nativer Casein-Micellen als Biotransporter für natürliche lipophile Lebensmittel-Inhaltsstoffe (MRI Kiel/DIL Quakenbrück, AiF 18320 N)
- Mechanische Beanspruchung als Vorbehandlungsschritt zur Separation EPS-produzierender bakterieller Starterkulturen: Einfluss auf Effizienz und Skalierbarkeit des Zentrifugationsschrittes (KIT Karlsruhe/TU Dresden, AiF 18605 BG)
- Einfluss der Wechselwirkung zwischen den funktionellen Gruppen von Pektinen und ausgewählten Produktinhaltsstoffen auf die Stabilisierung von Öltröpfchen in Lebensmittelemlusionen (KIT Karlsruhe, AiF 18644 N)
- Erhöhung des Nutzungspotentials des Nebenprodukts Erbsenschale durch Extraktion von Pektinen und gleichzeitiger Gewinnung optimierter Faserprodukte (TU Berlin, AiF 18678 N)

* bis Laufzeitende September 2017

Alle Kurzberichte (unter Angabe der Nummer):

www.fei-bonn.de/projekt Datenbank

ECOTROPHELIA 2017: Daumen drücken für London!

Mit der Produktidee „Mixcuit“ hatte ein Team des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT) Platz 1 beim Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland 2017 gewonnen. Nun geht es für das Gewinnerteam nach London: Dort wird es Deutschland mit der 3-in-1-Lösung – Plastikrührstäbchen, Zuckertütchen und Keks in einem – beim europäischen Ecotrophelia-Wettbewerb vertreten, der vom 21.-22. November stattfinden wird.

Auf dem Laufenden bleiben: www.facebook.com/Bite.Stir.Enjoy



Darum IGF: FEI veröffentlicht Microsite mit Argumenten

Warum lohnt es sich für Unternehmen, sich für vorwettbewerbliche Forschung zu engagieren? Um diese Frage vor allem für Lebensmittelproduzenten und deren Umfeld aus Zulieferindustrie sowie Maschinen- und Anlagenbau zu beantworten, hat der Forschungsbereich der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) eine Microsite veröffentlicht:

Unter www.darum-igf.de wurden Argumente zusammengestellt, warum sich eine Beteiligung von Unternehmen an der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) lohnt.

Hintergrund dieser Aktion ist, dass einigen Unternehmen und Verbänden die große Bandbreite an Vorteilen nicht bekannt ist, die sich durch ein Engagement an den IGF-Projekten des FEI ergeben.



Bayerns Wirtschaftsministerin Ilse Aigner und Prof. Dr. Thomas Hofmann bei der Übergabe des neuen Institutsschildes.

Neue Führung und neuer Name

Prof. Dr. Thomas Hofmann ist seit 15. August 2017 neuer Direktor des neu benannten Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München (Leibniz-LSB@TUM), der ehemaligen Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA) in Freising-Weihenstephan. Hofmann wird dieses Amt in Personalunion mit der Leitung des TUM-Lehrstuhls für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik führen. Seit 2009 ist der neue Direktor zudem auch Vizepräsident für Forschung und Innovation der TUM.

Der Neustart des Leibniz-LSB wurde am 15. September 2017 offiziell gefeiert. Anwesend war dabei auch Bayerns Wirtschaftsministerin Ilse Aigner.

News aus dem EU-Büro



++ Zukunft der EU-Forschungsförderung: Die ersten Ideen und Konzepte für das kommende EU-Forschungsrahmenprogramm für Forschung und Innovation ab 2021 werden in Brüssel diskutiert. Im Fokus stehen insbesondere eine ausgewogene Grundlagen- und Innovationsförderung, eine stärkere Verzahnung der thematischen Bereiche sowie die Vereinfachung der Antragstellung und Abrechnung. Bald mehr dazu im FEI im Fokus!

++ HORIZON 2020 Arbeitsprogramm: Zum laufenden Forschungsrahmenprogramm HORIZON 2020 wird die EU-Kommission am 27. Oktober das Arbeitsprogramm 2018-20 für den Agrar- und Ernährungsbereich veröffentlicht. Interessenten können über das EU-Büro schon jetzt die vorläufigen Themen abfragen.

++ Brexit: Die britische Regierung hat ihre Garantie zur Förderung von Projekten unter HORIZON 2020 konkretisiert: Die Finanzierung aller vor dem Austritt eingereichten Anträge soll auch über den Brexit hinaus sichergestellt werden. Q&A-Dokument (PDF, 1 Seite): <https://goo.gl/XnPC8y>



++ CORNET – Projektideen gesucht! Zur IGF-Fördervariante CORNET ist der 25. Call mit Einreichungsfrist Ende März 2018 geplant. Anträge können dem FEI zur Vorbegutachtung bis zum 15. Februar 2018 vorgelegt werden. CORNET bietet Antragstellern die Möglichkeit, über den FEI transnationale Gemeinschaftsforschungsanträge einzureichen. Gefördert wird das deutsche Teilprojekt via BMWi/AiF nach den nationalen Regeln. Folgende Länder beteiligen sich: Deutschland, Belgien (Wallonie/Flandern), Österreich, Tschechien, Peru, Polen, Quebec (Kanada). Kandidatenländer: Schweiz, Japan & Kolumbien – Projektideen gesucht! Auch andere Länder/Förderprogramme können eingebunden werden. Weitere Infos: www.fei-bonn.de/cornet



++ Spitzenreiter (D): Laut einer britischen Studie ist Deutschland Spitzenreiter bei Strategien und politischen Initiativen zu internationalen Forschungsk Kooperationen. Insbesondere die Förderung der Mobilität wird hervorgehoben. Studie (PDF, 40 Seiten): <https://goo.gl/xZZfHB>



EU-Büro des FEI

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:

www.fei-bonn.de/antragsverfahren

- **20. November 2017**
- **1. März 2018**

Einreichungstermin für CORNET-Anträge:

www.fei-bonn.de/corner

- **15. Februar 2018**

FEI-Kooperationsforum in Bonn:

- **24. April 2018**

Weitere Termine unter:

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



++ Newsticker ++ Newsticker

++ Wissenschaftliches Symposium

Am 8. und 9. November 2017 veranstaltet der Verband der Getreide-, Mühlen- und Stärkewirtschaft VGMS sein 10. Wissenschaftliches Symposium in Würzburg. Die Themenschwerpunkte: Food Safety und Food Future. Mehr Infos: ann-kristin.wehrmann@vgms.de

++ And the winner is...

Am Nikolaus-Abend 2017 wird es erneut spannend: Die AiF präsentiert am 6. Dezember in Berlin wieder drei IGF-Projekte, die es in die engere Wahl für den Otto-von-Guericke-Preis 2017 geschafft haben – und kürt sodann den Sieger.

++ Grundstein gelegt

Für einen Erweiterungsbau auf dem Gelände des Leibniz-Instituts für Agrartechnik und Bioökonomie e. V. (ATB) in Potsdam wurde am 15. September 2017 der Grundstein gelegt. Der 900 m² große Neubau umfasst u.a. 16 Labore für Mikro- und Molekularbiologie und ein Technikum.

++ 25-jähriges Bestehen

Am 19. September 2017 feierte das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE) sein 25-jähriges Bestehen. Zu der Jubiläumsfeier des Leibniz-Instituts waren 400 Gäste sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gekommen.

++ Stipendium für Lebensmittelchemiker

Dr. Fabian Weber von der Universität Bonn, Projektleiter mehrerer IGF-Projekte des FEI am Bonner Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, hat im Rahmen des Deutschen Lebensmittelchemikertages am 26. September 2017 ein Stipendium der Josef-Schormüller-Gedächtnisstiftung erhalten. Herzlichen Glückwunsch!

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 Milchindustrie-Verband e.V. (MIV)
S. 4 TU Dresden
S. 5 Gläserne Molkerei GmbH
S. 7 StMWi/A.Heddergott

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:

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Forschungsnetzwerk
Mittelstand

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 50 Wirtschaftsverbände gehören dem FEI rund 90% der rund 6.000 Unternehmen der Branche an.

Der FEI ist Gründungsmitglied der AiF.

