

Identifizierung von Geschmacksstoffen als Grundlage für die Produktgestaltung

Prof. Dr. T. Hofmann
Technische Universität München

Die Bereitstellung von Lebensmitteln hoher Qualität ist eine der wichtigsten Aufgaben von Rohstoffherzeugern und der Lebensmittelverarbeitenden Industrie. Der rasche Fortschritt im Bereich der Pflanzen- und Tierzüchtung einerseits sowie bei der Entwicklung neuer Verfahren zur Lebensmittelherstellung andererseits macht es erforderlich, die Auswirkungen der Anwendung solcher Verfahren auf qualitätsbestimmende Parameter – wie z.B. Aroma, Geschmack und Textur – bei Rohstoffen und Produkten auf der Basis objektiver Messmethoden zu erfassen.

Für die zielorientierte Entwicklung innovativer Lebensmittelprodukte sind Wissenschaft und Industrie daher gemeinsam gefordert, diejenigen Stoffe zu identifizieren, die diese Eigenschaften von Lebensmitteln ursächlich prägen und durch quantitative Messungen deren Wirkkonzentrationen zu ermitteln. Eines der Ziele lebensmittelchemischer Forschung ist deshalb die Klärung der Zusammenhänge zwischen einzelnen Inhaltsstoffen und der Geschmacksqualität von Lebensmittelprodukten.

Im Rahmen des Vortrages wird anhand ausgewählter Beispiele gezeigt, inwieweit die moderne Lebensmittelforschung in der Lage ist, durch geschickte Kombination analytischer Konzepte der Naturstoffforschung und humaner psychophysikalischer Testverfahren den Geschmack von Lebensmittelprodukten auf molekularer Ebene zu objektivieren. Ebenfalls wird dargestellt, wie diese Erkenntnisse zur Lösung wirtschaftlicher Problemstellungen bei der Qualitätsverbesserung bzw. der Entwicklung innovativer Produkte genutzt werden können.

Prof. Dr. Thomas Hofmann

Technische Universität München
Wissenschaftszentrum Weihenstephan
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und
Molekulare Sensorik

Lise-Meitner-Straße 34
85354 Freising-Weihenstephan

Tel. 08161 - 71 3381
Fax 08161 - 71 4216

E-Mail: thomas.hofmann@wzw.tum.de



- 1988 – 1998 Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Erlangen-Nürnberg, Promotion und Habilitation an der Technischen Universität München
- 1999 – 2002 Privatdozent für Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München
- 1999 – 2002 Stellvertretender Direktor der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA), Garching
- 2002 – 2006 C4-Professor und geschäftsführender Direktor am Institut für Lebensmittelchemie an der Universität Münster
- Seit 01/2007 Professor für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik an der Technischen Universität München
- Seit 05/2007 Leiter der Abteilung Bioanalytik des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL) der Technischen Universität München
- Auszeichnungen
 - 1996 Urkunde vom Fonds der Chemischen Industrie zur Dokumentation eines zügigen Studienabschlusses
 - 1999 "Young Scientist Award" der *Agricultural and Food Chemistry Division* der *American Chemical Society*, New Orleans, USA
 - 1999 "Kurt-Tüffel-Preis des Jungen Wissenschaftlers" der Lebensmittelchemischen Gesellschaft der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)
 - 2002 "Firmenich Flavor and Fragrance Science Award", Beaune, Frankreich
 - 2003 "Goldener Brendel Award" der Universität Münster für die mit den besten Noten evaluierte Vorlesung im Fachbereich Chemie und Pharmazie
 - 2004 "Forschungstransferpreis" der Universität Münster für den erfolgreichen Transfer neuartiger Technologien in die industrielle Forschung der Fa. Nestlé, Lausanne, Schweiz
 - 2006 3. Preis im NRW-Hochschulwettbewerb „Patente Erfinder“
- Ca. 120 Publikationen und 12 Patente