



RUNDER TISCH KAKAO

HAMBURG



2. – 3. JUNI 2022

Food System Cocoa - Unravelling Key Drivers
and their Impact on Cocoa Bean Quality.

www.rundertischkakao.de

Programm

To measure is to know. If you cannot measure it, you cannot improve it.

LORD KELVIN

VORTRAG 1

PFLANZSYSTEME

Die Eckpfeiler eines Regenerierungsprogramms für Kakao

Ausschöpfung von Ertragspotentialen, Lebenshaltungskosten der Farmer, Null Emission, Ökosystemdienstleistungen und Erhalt der Biodiversität.



Prof. Dr.
Ken Giller
Universität Wageningen
Plant Production
Systems

VORTRAG 2

KAKAOBOHNENQUALITÄT

Genotypisierung des Kakaoaromas

Wie die Genexpression in den Kakaobohnen in der frühen Fermentationsphase das Aroma-
profil beeinflussen könnte.



Prof. Dr.
Koen Dewettinck
Ghent University
Food Technology and
Engineering

VORTRAG 3

KAKAOBOHNENQUALITÄT

Kakaobuttereigenschaften weltweit

Kristallisationseigenschaften und Fettzusammensetzung von Kakaobohnen aus verschiedenen Anbaugebieten weltweit.



Isabell Rothkopf
Fraunhofer Institut
für Verfahrenstechnik
und Verpackung
Verfahrensentwicklung
Lebensmittel

VORTRAG 4

GESCHMACK UND AROMA

Der Einfluss der Kakaobohnenvarietät auf die Aroma- und Geschmackseigenschaften von dunklen Schokoladen

Vergleich der molekularen Aroma- und Geschmacksstoffkomposition von ausgesuchten Small Batch Schokoladen mit Schokoladen hergestellt aus Referenzkakaomassen mit definierten Aroma- und Geschmackseigenschaften.



Prof. Dr.
Irene Chetschik
Zürcher Hochschule
für Angewandte
Wissenschaften
Forschungsgruppe für
Lebensmittelchemie

VORTRAG 5

KAKAOQUALITÄTSNETZWERK

Systembiologie des Kakao

Ein holistischer und integrativer Ansatz zur Modellierung der Kakaobohnen- und Schokoladenqualität.



Andreas Dunkel
Leibniz-Institut für
Lebensmittel-System-
biologie an der
Technischen Universität
München



RUNDER TISCH KAKAO

HAMBURG

WER WIR SIND

Der Runde Tisch Kakao Hamburg ist ein zweitägiges Symposium, in dessen Rahmen den Teilnehmern aus der Industrie neuste Erkenntnisse der Kakaoforschung durch Wissenschaftler führender Forschungseinrichtungen vorgestellt werden. Mehr als 50% der Veranstaltungszeit sind der Diskussion vorbehalten – im Plenum und in kleineren Gruppen. Dies macht den Runden Tisch Kakao zur Plattform für Forschung und Industrie.

DIE TEILNEHMER

Vertreter aus zentralen Bereichen entlang der Kakao-Verarbeitungskette nehmen am Runden Tisch Kakao teil. Dies umfasst Kakaoerzeuger, Zertifizierer, Händler, Verarbeiter, Handelslabore, Universitäten, Forschungsinstitute, Regierungsorganisationen und Forschungsförderungseinrichtungen.

UNSERE ZIELE

Zentrale Herausforderungen des Kakaosektors werden vor dem Hintergrund der vorgestellten Forschungsergebnisse diskutiert. Dabei befördern wir den Transfer letzterer in die Praxis. Basierend auf den Diskussionen werden Forschungsprojekte initiiert, die die Entwicklung innovativer Lösungen für die aktuellen Herausforderungen zum Ziel haben.

ORGANISATIONS-KOMITEE



Dr. Daniel Kadow
Geschäftsführer und Programmkoordinator

E daniel.kadow@rundertischkakao.de
F +49 (0) 152 - 54 50 04 18



Stephan Musiol
Öffentlichkeitsarbeit

E stephan.musiol@rundertischkakao.de
F +49 (0) 175 - 56 06 618

SCHIRMHERR UND HAUPTSPONSOR



Stiftung der Deutschen
Kakao- und Schokoladenwirtschaft

STRATEGISCHER PARTNER UND SPONSOR



Schweizerische
Stiftung der Kakao- und
Schokoladenwirtschaft