

## **Food Design aus Sicht des Produzenten und des Verbrauchers – Eine Einführung**

**Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle**

TU München und

Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie

Der Begriff „Design“ beinhaltet in erster Linie die Gestaltung der Form von Produkten bezogen auf die Bedürfnisse des Menschen. Ziel ist aber häufig auch, z.B. durch bestimmte Farb- oder Formgebung, Emotionen anzuregen oder das ästhetische Empfinden zu befriedigen. Bei Lebensmitteln ist die Form- und Farbgebung ebenfalls ein wichtiges Ziel des „Food Design“, z.B. bei der Präsentation von Speisen auf Verpackungen. Lebensmittel werden allerdings im Unterschied zu Gegenständen des täglichen Lebens dem Körper direkt zugeführt, d.h. verzehrt.

Durch die Nahrungsaufnahme wird eine Vielzahl von biochemischen Prozessen im menschlichen Organismus induziert, da eine Reihe von Lebensmittelinhaltsstoffen in der Lage sind, auf molekularer Ebene mit Rezeptoren im menschlichen Organismus in Wechselwirkung zu treten: Zunächst mit Mechanosensoren bzw. Geruchs- oder Geschmackssensoren im Bereich des Mund-Rachenraumes, aber – *last but not least* – können Lebensmittelinhaltsstoffe auch intrazelluläre Wirkungen im Körper auslösen bzw. beeinflussen. Im Fokus des molekularen Food Designs sind hier aktuell Reaktionen der sog. Chemoprävention, d.h. die sog. „Health Claims“.

Anhand von bereits existierenden Produkten und deren Techno- bzw. Biofunktionalität soll die kurze Einleitung auf die neun Vorträge über gezielte, wissenschaftlich fundierte Möglichkeiten für Lebensmittelproduzenten zur Beeinflussung des Food Designs einstimmen. Angesprochen wird auch die Problematik, positive techno- bzw. biofunktionelle Wirkungen in der richtigen Weise für den Verbraucher zu kommunizieren.

**Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle**

Deutsche Forschungsanstalt für  
Lebensmittelchemie (DFA)

Lichtenbergstraße 4  
85748 Garching

Tel. 089 – 289-13265

Fax 089 – 289-14183

E-Mail: [peter.schieberle@lrz.tum.de](mailto:peter.schieberle@lrz.tum.de)



- 1972 – 1975 Studium der Chemie an der Technischen Hochschule Aachen
- 1975 – 1977 Studium der Lebensmittelchemie an der Universität Bonn
- 1980 Promotion am Institut für Lebensmittelchemie der TU München
- 1980 – 1993 Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching
- 1989 – 1993 Dozent für Lebensmittelchemie an der Universität Erlangen-Nürnberg
- 1986 – 1990 Habilitation und Erteilung der *venia legendi* im Fach Lebensmittelchemie an der TU München
- 1990 – 1993 Privatdozent an der Technischen Universität München
- 1993 – 1995 C3-Professor für Lebensmittelchemie an der Universität Wuppertal
- 1994 Ruf auf eine C4-Professur für Lebensmittelchemie an die Universität Bonn (abgelehnt)
- 1994 Ruf auf eine C4-Professur für Allgemeine Lebensmitteltechnologie an die TU München/Wissenschaftszentrum Weihenstephan (abgelehnt)
- Seit 1995 - C4-Professor für Lebensmittelchemie an der TU München
  - Direktor der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie
  - Direktor des Hans-Dieter-Belitz-Instituts für Mehl- u. Eiweißforschung
- 2000 – 2001 Dekan an der Fakultät für Chemie der TU München
- Auszeichnungen
  - 1992 Kurt-Tüffel-Preis der Gesellschaft Deutscher Chemiker
  - 2007 AGFD Fellow Award der Agricultural and Food Chemistry Division (AGFD) in der American Chemical Society (ACS)
  - 2007 Joseph-König-Gedenkmünze der Gesellschaft Deutscher Chemiker
  - 2008 Excellence in Flavor Science Award der Flavor Extract Manufacturer Association (FEMA), USA