

„Erfolgsmodell Industrielle Gemeinschaftsforschung“

Aktuelle Beiträge aus FEI-Projekten

Dokumentation der FEI-Jahrestagung 2009

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Godesberger Allee 142-148 · 53175 Bonn

Telefon: 0228 – 37 20 31

Telefax: 0228 – 37 61 50

E-Mail: fei@fei-bonn.de

Weiterführende Informationen:

www.fei-bonn.de

Inhalt

Vorwort	5
Dr. Jürgen Kohnke Vorsitzender des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)	
Eröffnungsrede zur FEI-Jahrestagung 2009	7
Prof. Dr. Dr. Ralf G. Berger Universität Hannover Institut für Lebensmittelchemie	
Basidiomyceten – Biokatalysatoren für eine nachhaltigere Lebensmittel- produktion	15
Prof. Dr. Rudolf J. Eggers Technische Universität Hamburg-Harburg Institut für thermische Verfahrenstechnik Arbeitsgruppe Wärme- und Stofftransport	
Innovative Ansätze zur Gewinnung und Veredelung von Speiseölen	31
Prof. Dr. Mirko Bunzel University of Minnesota Department of Food Science and Nutrition St. Paul/USA	
Polysaccharide und Melanoidine im Kaffeegetränk: Unberücksichtigte Ballaststoffquellen	43
Prof. Dr. Karin Schwarz Universität Kiel Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde Abteilung Lebensmitteltechnologie	
Technologische Konzepte zur Anreicherung bioaktiver Lebensmittelin- haltsstoffe	57
Prof. Dr. Waldemar Ternes Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover Zentrum für Lebensmittelwissenschaften Institut für Lebensmitteltoxikologie und Chemische Analytik	
Gezielte Ausnutzung der technofunktionellen Eigenschaften von Eigelb- Inhaltsstoffen	67
Prof. Dr. Barbara Becker Hochschule Ostwestfalen-Lippe Life Science Technologies Labor Mikrobiologie, Lemgo	
Einfluss technologischer Prozesse auf die Inaktivierung und Tenazität von Norovirus in Lebensmitteln	79

Anhang

Posterabstracts	95
Betriebsbesichtigung	117
Bilder von der Jahrestagung	121
FEI-Projekte 2008/2009	131

Mitgliederverzeichnis

Vorstand	174
Mitgliedsverbände	176
Mitgliedsunternehmen	178
Mitgliedsinstitute und Forschungsstellen	180
FEI-Kurzprofil	188