

## Fachworkshop für ZIM-Netzwerke

### Innovationen rund um Lebensmittel – Rohstoffe, Verarbeitung, Nachhaltigkeit

am 25. April 2018,

im Haus der Leibniz-Gemeinschaft, Raum Hannover, Chausseestraße 111, 10115 Berlin

- 08.30            Registrierung mit Begrüßungskaffee
- 09.30            **Begrüßung**  
Dr. Kerstin Röhrich, VDI/VDE Innovation + Technik GmbH
- 09.40            **Impulsvortrag „Nachhaltige Lebensmittelproduktion und gesunde Ernährung“**  
Dr. Vera Tekken, Leibniz-Forschungsverbund, Potsdam
- 10.10            **Superfood in Deutschland – vom regionalen Anbau bis hin zum fertigen Produkt**
- **Anbau von Superfood in Deutschland - neue regionale Rohstoffe für die Lebensmittelindustrie**  
Prof. Dr. Simone Graef-Hoenninger, Universität Hohenheim
  - **Chia- ein Superfood in aller Munde**  
Matthias Taubert, Davert GmbH, Ascheberg
  - **Yacon – weniger Zucker mehr Nährwert**  
Dr. Dietrich Paper, AcanChia UG & Co. KG, Kümmersbruck
- 11.10            Pause, Posterausstellung
- 11.40            **Verbrauchertrends und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelkette**
- **Energieeffizientes Backverfahren**  
Dirk Sikken, Bäckerei Sikken (angefragt)
  - **Weg von künstlichen Geschmacksverstärkern – natürliche Würzstoffe durch Membrandestillation**  
Christian Koch, oceanBASIS GmbH, Kiel
  - **ProTecTier: Verfahren und Produkte für die nachhaltige Tierhaltung**  
Dr. Wolfgang Waser, Frankenförder Forschungsgesellschaft, Luckenwalde

- 12.40            **Speed-Pitches der Netzwerke**
- 13.00            Mittagsimbiss, informelle Gespräche
- 14.00            **Einsatz neuer Technologien in der Lebensmittelbranche**
- **Niedertemperatur-Plasma-Verfahren zur Keimreduktion**  
Dr. Thomas Weihe, INP Greifswald
  - **Elektrohydraulische Pulsation zur Keimreduktion**  
Hugo Stephan, Ingenieurbüro Stephan
  - **Extrusionsverfahren zur Herstellung natürlich färbender Lebensmittel**  
Uwe Lehrack, Institut für Getreideverarbeitung GmbH (IGV), Nuthetal
- 15.00            **Speed-Pitches der Netzwerke**
- 15.15            Pause, Posterausstellung
- 15.45            **Nachweisverfahren und Kennzeichnungspflicht**
- **Praxis Lebensmittelrecht - Grundlagen für Herstellung und Kennzeichnung**  
Peter Hahn, Rechtsanwalt , Legal and Public Affairs Consultant, Berlin
  - **MALDI-TOF zum Qualitätsnachweis von Kaffeebohnen**  
Dr. Brödel, TH Wildau
  - **Innovative Frischekontrolle von verpackten Lebensmitteln**  
Stephanie Liebold, fzmb, Forschungszentrum für Medizintechnik und Biotechnologie, Bad Langensalza
- 16.45            **Schlusswort, Diskussionen, Posterausstellung**
- 17.00            Ende der Veranstaltung