

Neue wissenschaftliche Erkenntnisse und Trends in der Lebensmitteltechnologie

für Referent/innen, Produktmanager/innen, wissenschaftliche Mitarbeiter/innen

Die Konferenz beginnt mit einer Betrachtung aktueller, innovativer Produktentwicklungen. Diese landen zum Teil beim Bundesinstitut für Risikobewertung zur gesundheitlichen Bewertung auf dem Tisch. Es schließt sich eine kritische Betrachtung der Herstellung von Lebensmitteln nach moslemisch-religiösen Grundsätzen an.

Der zweite Teil des Tages widmet sich vorrangig den reinen Technologien: Neue innovative Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln werden vorgestellt. Wie werden Lebensmittel heute verpackt? Welcher chemischen Hilfsmittel (z. B. Schutzgase) bedient sich die Lebensmittelwirtschaft? Wie wirkt sich das auf die Qualität der Produkte aus?

In diesem Sinne beginnt auch der zweite Konferenztag: Weitere aktuelle und kommende Technologien zur Lebensmittelherstellung werden präsentiert und diskutiert. Wie wird Salz und Fett in der Lebensmittelherstellung heute reduziert? Diese Frage wird im letzten Vortrag beantwortet.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden das Gehörte im Abschlussworkshop aus. Sie ziehen Konsequenzen für die Verbraucherarbeit.

Programm

Mittwoch, 12. Oktober 2011

Individuelle Anreise

Donnerstag, 13. Oktober 2011

9.00 Uhr Trends bei Functional Food, Novel Foods, Health Ingredients – aus der Perspektive des Bundesinstituts für Risikobewertung

- Trends bei Anträgen
- Gesundheitliche Bewertung von Zutaten und ggf. Endprodukten

Dr. Birgit Niemann, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

10.00 Uhr Diskussion

10.30 Uhr Kaffeepause

11.00 Uhr Herstellung von Halal-Lebensmitteln

- Grundsätze für die Herstellung
- Herstellungsverfahren

Harun Simsek, Kirchheim Teck

12.00 Uhr Diskussion

12.30 Uhr Mittagessen

13.30 Uhr Innovative Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit

- Hochdruck
- Ultraschallbehandlung u. a.
- Auswirkungen auf die Produktqualität

Dr. Ralf Greiner, Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

15.30 Uhr Kaffeepause

16.00 Uhr Lebensmittelverpackungen aktuell

- Trends bei Lebensmittelverpackungen
- Schutzatmosphäre, Schutzgase
- Wechselwirkung Verpackung, Lebensmittel; Migration

Professor Dr. Rainer Brandt, Fachhochschule Hannover

18.00 Uhr Diskussion

18.30 Uhr Abendessen

Freitag, 14. Oktober 2011

09.00 Uhr Ausgewählte Herstellungstechnologien aktuell

- Enzyme, Mikroorganismen
 - Mikrofiltration u. a.
 - Auswirkungen auf die Produktqualität
- Martin Schüring, ttz Bremerhaven*

10.30 Uhr Kaffeepause

11.00 Uhr Fett- und Salzreduktion lebensmitteltechnologisch betrachtet

- Herstellungstechnologie
- Bei welchen Lebensmitteln kommt sie zum Einsatz?
- Wie muss die Reduktion technologisch kompensiert werden?

Michael Warburg, Unilever Deutschland Holding GmbH, Hamburg

12.00 Uhr Mittagessen/Kaffee

13.00 Uhr Abschluss-Workshop und Schlussdiskussion

15.00 Uhr Konferenzende



Veranstungshinweise zu V 1155

Koordination:

Hildegard Mackert,
Verbraucherzentrale Bundesverband, Berlin

Organisation:

Almut Schnieke
Verbraucherzentrale Bundesverband, Berlin

Leitung:

Stephanie Wetzel,
SW – Ernährungswissenschaftliche Dienstleistungen,
Gesundheitsförderung im Setting, Berlin

Veranstungsort:

InterCityHotel Göttingen
Bahnhofsallee 1 a
37081 Göttingen
Tel.: 0551-5211-0
goettingen@intercityhotel.de

Wegbeschreibung:

Mitten im Stadtzentrum direkt am Hauptbahnhof liegt
das InterCityHotel Göttingen.
Nähere Informationen finden Sie auch unter
www.intercityhotel.de

Der Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.

ist die Dachorganisation der 16 Verbraucherzentralen in
den Ländern und 26 weiterer Verbände.

Unsere Ziele:

- Transparenz über Produktion, Eigenschaften und
die Qualität von Waren und Dienstleistungen
durchsetzen
- Vorsorgenden Verbraucherschutz als politische
Querschnittsaufgabe etablieren
- Chancengleichheit zwischen Verbrauchern und
Anbietern herstellen
- Nachhaltigen Konsum fördern

Der Verbraucherzentrale Bundesverband arbeitet ge-
meinnützig und ist parteipolitisch neutral. Er finanziert
seine Arbeit aus Mitteln des Bundesministeriums für
Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Verbraucherzentrale Bundesverband e.V.
Markgrafenstr. 66
10969 Berlin
Tel.: 030- 258 00-0
Fax : 030- 258 00 318
www.vzbv.de
www.verbraucherbildung.de
fortbildung@vzbv.de



verbraucherzentrale

Bundesverband

**Neue wissenschaftliche
Erkenntnisse und Trends in
der Lebensmitteltechnologie**

**13. bis 14. Oktober 2011
Göttingen
(Anreise am 12. Oktober 2011)**