

# **Einladung** *Programm*

**14. FEI-Kooperationsforum 2015**

## **Upcycling in der Lebensmittel- produktion: Chancen für die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren**

inkl. TROPHELIA Deutschland 2015

**28. April 2015, Bonn**



# Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

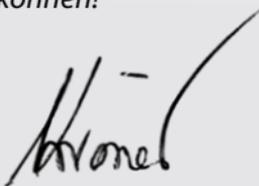
im Sinne einer nachhaltigen Produktion von Lebensmitteln ist nicht nur die effiziente Nutzung von Energie essentiell, sondern auch eine weitreichende Ausschöpfung von Rohstoffen. Dies ist möglich, indem Rohstoffe in den Produktionskreislauf zurückgeführt werden oder Nebenprodukte in andere Produktionen überführt werden.

Dabei gewinnt das Upcycling auch in der Lebensmittelproduktion zunehmend an Bedeutung, weil unsere natürlichen Rohstoff- und Energie-Ressourcen abnehmen – und eine zusätzliche Wertschöpfung möglich ist!

Hier ist Gemeinschaftsforschung gefragt! Vor diesem Hintergrund stellt der FEI das Thema „Upcycling in der Lebensmittelproduktion: Chancen für die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren“ in den Mittelpunkt seines 14. Kooperationsforums. Nach einem Einführungsvortrag stellen zehn hochrangige Wissenschaftler ihre aktuellen Ergebnisse in den Forschungsfeldern Rohstoffe, Energieströme und Gekoppelte Ströme vor und zeigen weiteren Forschungsbedarf auf. Im Austausch zwischen Industrie und Wissenschaft werden Impulse für neue Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung gegeben, bei denen der Fokus auf das Upcycling gerichtet wird. Durch die beratende und steuernde Mitwirkung von Unternehmen ist dabei die Praxisnähe der Projekte stets gegeben.

Impulse und Ideen für innovative Produkte mit einem ökologischen Mehrwert dürfen Sie auch von **TROPHELIA Deutschland 2015** erwarten: Die Prämierung der Gewinner sowie die Vorstellung der sechs besten Ideen bildet den Abschluss unserer Veranstaltung. Bereits zum sechsten Mal organisiert der FEI den nationalen Vorentscheid des europaweit ausgeschriebenen Innovationswettbewerbs für Studenten der Lebensmittelwissenschaften.

Wir freuen uns, Sie am 28. April im Universitätsclub Bonn begrüßen zu können!



Dr. Götz Kröner  
Vorsitzender



Dr. Volker Häusser  
Geschäftsführer

# Programm

**9:15 Uhr Begrüßung**



Dr. Volker Häusser  
Forschungskreis der  
Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn

## Moderation

Prof. Dr. Heike P. Schuchmann  
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)  
Prof. Dr. Peter Winterhalter  
Technische Universität Braunschweig

## Impulsvortrag

**09:30 Uhr Upcycling – Beispiele zu Chancen und offenen Fragen der Lebensmittelindustrie**



Dr. Matthias Eisner  
Hochwald Foods GmbH, Thalfang

## Forschungsfeld Rohstoffe

**10:00 Uhr Faserstoffe aus pflanzlichen Nebenströmen als wertgebende Rohstoffe: Aufarbeitung durch Extrusionsverfahren**



Prof. Dr. Heike P. Schuchmann  
Karlsruher Institut für Technologie (KIT),  
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik

**10:30 Uhr Neue Wertstoffe aus Nebenströmen der Weinindustrie**



Prof. Dr. Peter Winterhalter  
Technische Universität Braunschweig,  
Institut für Lebensmittelchemie

**11:00 Uhr Kaffeepause**

**11:30 Uhr Upcycling im Bereich pflanzlicher Rohwaren (Obst, Gemüse und Ölsaaten)**



Prof. Dr. Andreas Schieber  
Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und  
Lebensmittelwissenschaften

**12:00 Uhr Fraktionierung von komplexen Lebensmitteln und Prozessnebenströmen zur Gewinnung isolierter Komponenten mit gesteigerter Funktionalität und höherer Wertschöpfung**



Prof. Dr. Ulrich Kulozik  
Technische Universität München, Zentralinstitut für  
Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL)

# Programm

**12:30 Uhr Mittagspause**

## Forschungsfeld Energieströme

**13:30 Uhr Einsatz von Hochtemperaturwärmepumpen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zum Upcycling von niederkalorischer Abwärme**



Dr. Jan-Christoph Stoephasius  
Nutreon Engineering GmbH, Mainz

**14:00 Uhr Aus etwas anderer Sicht: Energieeffizienz beim Upgrading mittels Emerging Methods**



Prof. Dr. Antonio Delgado  
Universität Erlangen-Nürnberg, Department Chemie-  
und Bioingenieurwesen, Lehrstuhl für Strömungsme-  
chanik, Erlangen

## Forschungsfeld Gekoppelte Ströme

**14:30 Uhr Basischemikalien und Energieträger aus „nasser“ Biomasse aus der Lebensmittelindustrie**



Prof. Dr. Andrea Kruse  
Universität Hohenheim,  
Institut für Agrartechnik

**15:00 Uhr Produktivitätsoptimierung von Biogasanlagen: Hochdruckverfahren zur stofflichen Wertschöpfung aus Gärresten und Nebenströmen**



Dr. Carsten Zetzl  
Technische Universität Hamburg-Harburg,  
Institut für Thermische Verfahrenstechnik

**15:30 Uhr Produktivitätsoptimierung von Biogasanlagen: Hochdruckverfahren zur stofflichen Wertschöpfung aus Gärresten und Nebenströmen**



Dr. Ursula Schließmann  
Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und  
Bioverfahrenstechnik (IGB)

**15:30 Uhr Kaskadennutzung von organischen Reststoffen zur stofflichen und energetischen Nutzung am Beispiel der Milchverarbeitenden Industrie**



Prof. Dr. Christina Dornack  
Technische Universität Dresden,  
Institut für Abfallwirtschaft und Altlasten

**16:00 Uhr Resümee**

**16:10 Uhr TROPHELIA Deutschland 2015: Das Finale**  
Prämierung der Gewinner des  
Studenten-Ideenwettbewerbs

**17:00 Uhr** Ende der Veranstaltung

28. APRIL 2015

Bitte melden Sie sich mit dem Anmeldevordruck per Post oder **Fax** (+49 228 3079699-9) an oder nutzen Sie unsere Online-Anmeldung: [www.fei-bonn.de/va-koopforum-15](http://www.fei-bonn.de/va-koopforum-15)

Name .....

Firma/Verband/Institut .....

Straße, Hausnummer .....

PLZ, Ort .....

E-Mail .....

Datum, Unterschrift .....



FORSCHUNGSKREIS DER  
ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

**Forschungskreis  
der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**  
Godesberger Allee 142-148

**53175 Bonn**

**Hiermit melde ich mich zum  
14. FEI-Kooperationsforum  
am 28. April 2015 an:**

Für die Teilnahme an der Veranstaltung werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 7. April 2015** erforderlich.

