



FORSCHUNGSKREIS
DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

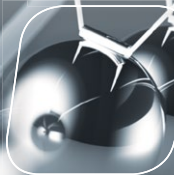
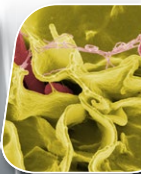
Einladung Programm

16. FEI-Kooperationsforum 2017

**Food Fraud, Food Safety und
Food Profiling – Neue Verfahren
für sichere und authentische
Lebensmittel**

inkl. TROPHELIA Deutschland 2017

26. April 2017, Bonn



Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

nie waren unsere Lebensmittel so sicher wie heute – und nie zuvor gab es umfassendere Möglichkeiten als heute, die **Sicherheit von Lebensmitteln** kontinuierlich zu prüfen. Und nicht nur das: Auch die **Authentizität von Lebensmitteln** lässt sich heute besser denn je bestimmen. Das ist gut so! Denn sowohl bei der Beschaffung von Rohstoffen als auch bei der Produktion und dem Vertrieb von Lebensmitteln sind Vertrauen gut, doch Kontrollen besser – damit Betrug keine Chance hat.

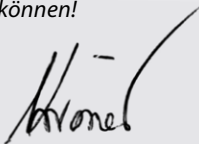
Der globale Handel mit Rohstoffen, einige wenige „schwarze Schafe“ und nicht zuletzt der hohe Kostendruck machen es Lebensmittelproduzenten nicht leichter, die Sicherheit und Authentizität kontinuierlich sicherzustellen.

Vor diesem Hintergrund stellt der FEI das Themenfeld „**Food Fraud, Food Safety und Food Profiling**“ in den Mittelpunkt seines 16. Kooperationsforums: Nach dem Einführungsvortrag eines Handelschemikers stellen zehn Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler Ergebnisse aus ihren Arbeiten vor, in denen sich alles um **neue Verfahren für sichere und authentische Lebensmittel** dreht, die heute schon in der Praxis angewandt werden oder kurz vor dem Durchbruch sind.

Um auch in Zukunft durch anwendungsorientierte Verfahren und Technologien die Sicherheit und Authentizität von Lebensmitteln sicherstellen zu können, ist Gemeinschaftsforschung gefragt. Daher werden im Rahmen des Kooperationsforums Ideen gesammelt und Impulse gesetzt – **für neue Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung**. Die Praxisnähe der Projekte ist dabei durch die beratende und steuernde Mitwirkung von Unternehmen stets gewährleistet.

Zum Abschluss der Veranstaltung stehen die Prämierung der Gewinner des Innovationswettbewerbs TROPHÉLIA Deutschland 2017 sowie die Vorstellung der sechs besten Ideen auf dem Programm. Mit dem Ziel, den **studentischen Nachwuchs in den Lebensmittelwissenschaften** zu fördern, organisiert der FEI den nationalen Vorentscheid des europaweit ausgeschriebenen Wettbewerbs bereits zum achten Mal.

Wir freuen uns, Sie am 26. 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. Markus Fischer
Universität Hamburg,
Hamburg School of Food Science,
Institut für Lebensmittelchemie



Prof. Dr. Siegfried Scherer
Technische Universität München,
Zentralinstitut für Ernährungs- und
Lebensmittelforschung (ZIEL), Abt. Mikrobiologie

Einführung

09:30 Uhr

Food Fraud und Food Safety: Die Sicht eines Handelschemikers oder was wird heute nachgefragt?



Dr. Christian Hummert
SGS Germany GmbH

10:00 Uhr

Food Profiling – ein systemweiter Ansatz



Universität Hamburg,
Hamburg School of Food Science,
Institut für Lebensmittelchemie

10:30 Uhr

Kaffeepause

11:00 Uhr

Proteomics: Ein neues Werkzeug für die Sicherstellung der Authentizität und Sicherheit von Lebensmitteln?



Prof. Dr. Jens Brockmeyer
Universität Stuttgart, Fakultät Chemie,
Analytische Lebensmittelchemie

11:30 Uhr

Isotopolomics: Authentifizierung von Lebensmit- teln anhand von Element- und Isotopenprofilen



Prof. Dr. Walter Vetter
Universität Hohenheim, Institut für
Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie

Programm

26. APRIL 2017

12:00 Uhr

Einfache Schnelltests und Lab-on-a-Chip-Systeme zum Nachweis von Fremdstoffen und spezifischer Bestandteile in Lebensmitteln



Prof. Dr. Antje J. Baeumner
Universität Regensburg, Institut für
Analytische Chemie, Chemo- und Biosensorik

12:30 Uhr

Mittagspause

13:30 Uhr

Omics-Technologien für fermentierte Lebensmittel und die Lebensmittelhygiene



Prof. Dr. Rudi F. Vogel
Technische Universität München, Lehrstuhl für Tech-
nische Mikrobiologie

14:00 Uhr

Analyse des Einflusses von Lebensmittel und Wirt auf die Virulenz bakterieller Erreger zur Verbesse- rung der Lebensmittelsicherheit



Prof. Dr. Erwin Märklbauer
Universität München, Lehrstuhl für
Hygiene und Technologie der Milch
Prof. Dr. Cornelia Deeg, Universität
München, Institut für Tierphysiologie



14:30 Uhr

Unterdrückung der bakteriellen Kommunikation – Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelhygiene



Prof. Dr. Thomas Alter
Freie Universität Berlin,
Fachbereich Veterinärmedizin,
Institut für Lebensmittelhygiene

15:00 Uhr

Kaffeepause

15:30 Uhr

Humanpathogene und antibiotikaresistente Bak- terien in Frischgemüse und Potential von Bakterio- phagen zu deren Kontrolle



Prof. Dr. Charles Franz
Max-Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut
für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Mikrobi-
ologie und Biotechnologie (Kiel)

16:00 Uhr

Resümee

16:15 Uhr

TROPHELIA Deutschland 2017
Ideen für das Projekt von morgen:
Prämierung der Gewinner des
Studenten-Ideenwettbewerbs

16:45 Uhr

Ende der Veranstaltung

Information

Anfahrt

**Von Frankfurt (A 3 > A 560 > A 59)
bzw. von Köln (A 59) kommend:**

- am AB-Kreuz Bonn-Ost auf die A 562
> Konrad-Adenauer-Brücke
- Abfahrt Bonn-Zentrum
> Richtung Zentrum auf die B 9
(Friedrich-Ebert-Allee, Adenauerallee)
- direkt hinter dem Koblenzer Tor rechts abbiegen
> Konviktstraße

Von Köln (A 555 > A 565)

bzw. von Koblenz (A 61 > A 565) kommend:

- Abfahrt Bonn-Poppelsdorf > Reuterstraße
- nach der Reuterbrücke links einordnen
> Richtung Zentrum auf die B 9 (Adenauerallee)
- direkt hinter dem Koblenzer Tor rechts abbiegen
> Konviktstraße

Parken:

Parken in fußläufiger Nähe ist derzeit nur im Parkhaus der Oper Bonn möglich.

Bitte beachten Sie, dass sowohl die Marktgarage als auch die Unigarage derzeit wegen Sanierungsarbeiten geschlossen sind.



Information

Tagungsort

Universitätsclub Bonn

Konviktstraße 9, 53113 Bonn (Nähe Koblenzer Tor)

Veranstalter

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn

Tel.: +49 228 3079699-7

Fax: +49 228 3079699-9

E-Mail: fei@fei-bonn.de

Internet: www.fei-bonn.de

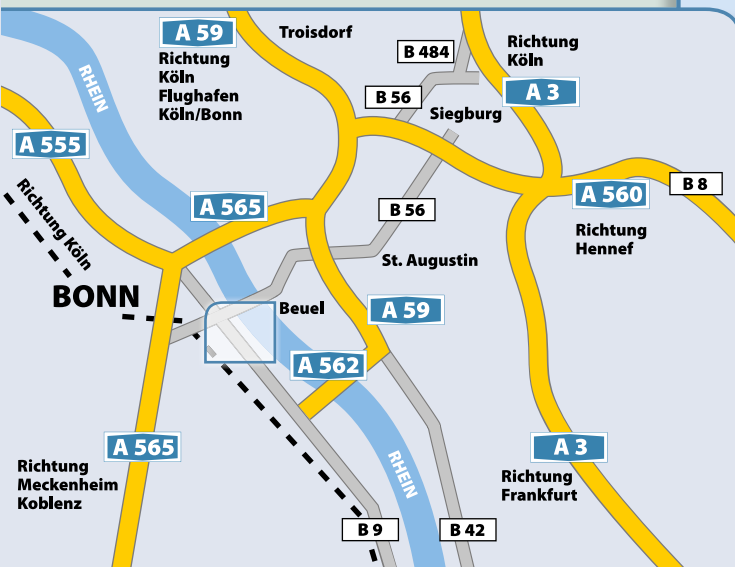


Anmeldung

Für die Teilnahme am Kooperationsforum werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 12. April 2017** erforderlich.

Bitte melden Sie sich mit dem Anmeldevordruck per Post oder Fax an oder nutzen Sie unsere Online-Anmeldung:

www.fei-bonn.de/va-koopforum-2017



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-2017

Name

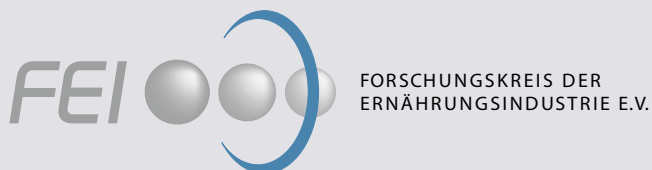
Firma/Verband/Institut

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift



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

53175 Bonn

**Hiermit melde ich mich zum
16. FEI-Kooperationsforum
am 26. April 2017 an:**

Für die Teilnahme an der Veranstaltung werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 12. April 2017** erforderlich.

