

11. COFRESCO FORUM ROUND TABLE

„CLOSING THE SUSTAINABILITY CIRCLE: PROTECTION OF FOOD WITH BIOBASED MATERIALS – HOW CONSUMERS BENEFIT FROM NEW MATERIALS AND RESEARCH“



Donnerstag, 16. November 2017, 9.30 Uhr, Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB) Potsdam

AGENDA

- 9.30 – 10.30 Empfang, Anmeldung
- 10.30 – 10.40 Begrüßung
- 10.40 – 10.50 Einführung in das Thema durch Martin Rogall, Cofresco Forum
- 10.50 – 11.20 Overview Biobased (P)LA from Various Raw Materials/Residual Materials, Dr. Venus, ATB
- 11.20 – 11.50 Sustainability and Packaging – Dream Wedding or Conflict?
Dr. Hermann Onusseit, Onusseit Consulting, Haan
- 11.50 – 12.20 Biobased Packaging Materials and Coatings with Additional Active Components,
Dr. Emanuel Duquesne, Materia Nova, Belgien
- 12.20 – 12.50 Overview on Innovations/Research Areas Regarding (Biobased) Packaging Materials for Food Contact
Prof. Artur Bartkowiak, Center of Bioimmobilisation and Innovative Packaging Materials (CBIMO),
Westpommersche Technische Universität Stettin, Polen
- 12.50 – 13.50 Pause und Snack
- 13.50 – 14.20 Overview of Conservation Methods: Plasma, Indicators, MAP, Dr. Schlüter, ATB
- 14.20 – 14.50 New Biobased Polymer Materials – Candidates for Food Packaging?
Prof. Andreas Greiner, Universität Bayreuth, Lehrstuhl für Makromolekulare Chemie II
- 14.50 – 15.00 Resümee und Ausblick, Martin Rogall, Cofresco Forum
- 15.00 – 15.15 Diskussion/Fotos/Pause
- 15.15 – 17.00 Praxisteil ATB
- 17.00 Buffet/Get-together

Moderator: Prof. Dr.-Ing. Hans-Josef Endres, Institut für Biokunststoffe und Bioverbundwerkstoffe (IfBB), Hochschule Hannover
Die Konferenzsprache ist Englisch.

Im Anschluss laden wir Sie herzlich dazu ein, sich bei einem „Get-together“ in ungezwungener Atmosphäre mit Rednern und Teilnehmern auszutauschen und persönliche Kontakte zu knüpfen. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Weitere Informationen finden Sie unter: www.cofresco.de/de/sites/forum.html

Anmeldeschluß ist der 9. November 2017

