

# **Einladung** Programm

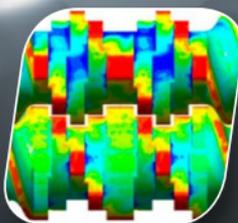
**17. FEI-Kooperationsforum 2018**

## **Proteinversorgung der Zukunft**

**– Chancen für mehr Nachhaltigkeit  
und Ressourceneffizienz in der  
Lebensmittelproduktion**

**inkl. TROPHELIA Deutschland 2018**

**24. April 2018, Bonn**



# Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

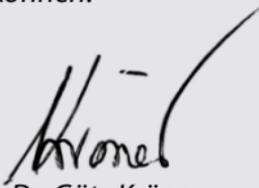
die Ressourcen werden knapper. Gleichzeitig stehen große gesellschaftliche Herausforderungen wie Klimawandel und Bevölkerungswachstum und die damit verbundene Nahrungssicherung auf dem Plan: 2011 waren es noch 7 Milliarden Menschen, im Jahr 2050 werden laut Prognosen 9,8 Milliarden Menschen auf der Erde leben, die mit Lebensmitteln versorgt werden müssen. Dafür ist vor allem die nachhaltige Bereitstellung hochwertigen Proteins von großer Bedeutung. Tierische Produkte wie Fleisch und Milch spielen dabei bis heute eine wichtige Rolle, doch für die künftige Deckung des globalen Proteinbedarfs bedarf es dringend alternativer Proteinquellen.

Vor diesem Hintergrund sind auch reiche Industrieländer wie Deutschland gefragt, Ansätze und Lösungen für eine alternative Proteinversorgung zu entwickeln. Hier setzt das FEI-Kooperationsforum an: „**Proteinversorgung der Zukunft – Chancen für mehr Nachhaltigkeit und Ressourceneffizienz in der Lebensmittelproduktion**“ lautet der Titel der eintägigen Veranstaltung, zu der wir Sie herzlich einladen.

Neun hochkarätige Referenten zeigen den aktuellen Forschungsstand auf und präsentieren erste Ergebnisse aus Projekten der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF), in denen **Proteine aus Mikroalgen, Insekten und Pflanzen, die Proteingewinnung aus biotechnologischen Prozessen** sowie die Technologien zu deren Nutzung im Fokus stehen. Ziel der Veranstaltung ist es, Impulse für neue IGF-Projekte zu geben: Im Rahmen des Kooperationsforums wird deshalb viel Wert auf den **Austausch zwischen Industrie und Wissenschaft** gelegt, der auch die Basis der vom FEI koordinierten Gemeinschaftsforschung bildet.

Zum Abschluss der Veranstaltung stehen die Prämierung der Gewinner des Innovationswettbewerbs **TROPHELIA Deutschland 2018** 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 neunten Mal.

Wir freuen uns, Sie am 24. 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

## Einführung und Moderation

Prof. Dr. Stefan Töpfl  
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL),  
Quakenbrück

Dr. M. Azad Emin  
Karlsruher Institut für Technologie (KIT),  
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik  
Teilinstitut I: Lebensmittelverfahrenstechnik

## Impulsvorträge

09:30 Uhr

## Alternative Proteine – Quellen, technische Perspektiven und Umweltauswirkungen



Prof. Dr. Stefan Töpfl  
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. (DIL),  
Quakenbrück

10:00 Uhr

## Bedeutung und Potentiale alternativer Proteinquellen für die Lebensmittelindustrie



Prof. Dr. Bernhard van Lengerich  
Food System Strategies LLC, Minnesota (USA)

10:30 Uhr

## Kaffeepause

## Forschungsfeld Rohstoffe und Downstream-Processing

11:00 Uhr

## Insekten und Mikroalgen als alternative Proteinquellen



Prof. Dr. Alexander Mathys  
Eidgenössische Technische Hochschule Zürich, Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit, Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung

11:30 Uhr

## Biotechnologische Gewinnung und Applikationen von Pilzproteinen



Prof. Dr. Holger Zorn  
Universität Gießen, Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie

# Programm

24. APRIL 2018

12:00 Uhr

## Gewinnung von Proteinzutaten aus Leguminosen und Ölsamen



Dr. Peter Eisner  
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising

12:30 Uhr

## Mittagspause

## Forschungsfeld Formulierungstechnologien

13:30 Uhr

## Qualitätsparameter pflanzlicher Proteine – Bedeutung und Neubewertung entlang der Wertschöpfungskette



Prof. Dr. Sascha Rohn  
Universität Hamburg  
Hamburg School of Food Science  
Institut für Lebensmittelchemie

14:00 Uhr

## Stand der Technologie tierischer Proteine und Übertragung auf nicht-tierische Proteine



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

14:30 Uhr

## Extrusion zur Gestaltung von proteinbasierten Lebensmitteln



Dr. M. Azad Emin  
Karlsruher Institut für Technologie (KIT),  
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik  
Teilinstitut I: Lebensmittelverfahrenstechnik

15:00 Uhr

## Kaffeepause

15:30 Uhr

## Alternative Proteinquellen: Ernährungsphysiologische Aspekte



Prof. Dr. Peter Stehle  
Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL), FG Ernährungsphysiologie

16:00 Uhr

## Resümee und Ansatzpunkte für neue Gemeinschaftsforschungsprojekte

16:15 Uhr

## TROPHELIA Deutschland 2018

Ideen für das Produkt von morgen: Prämierung der Gewinner des Studenten-Ideenwettbewerbs

16:45 Uhr

Ende der Veranstaltung

## Information

### Anreise mit dem Auto:

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)

Von Köln (A 555 > A 565) bzw. von Koblenz (A 61 > A 565):

- Abfahrt Bonn-Poppelsdorf > Reuterstraße
- nach der Reuterbrücke links einordnen  
> Richtung Zentrum auf die B 9 (Adenauerallee)

Parkhäuser in fußläufiger Nähe des Universitätsclubs:

- Parkhaus Oper (Brassertufer 1)
- Marktgarage (Stockenstr. 7)

### Anreise mit der Bahn:

Ab Hbf Bonn zu Fuß: Gehzeit ca. 10 Minuten (1 km, s. Skizze)

Ab Hbf mit dem Taxi: Fahrzeit ca. 10-15 Minuten (2,5 km)

### Anreise mit dem Flugzeug:

Ab Flughafen Köln/Bonn mit dem Taxi:

Fahrzeit ca. 30 Minuten (23 km)

Ab Flughafen Köln/Bonn mit dem Bus SB60 bis Hbf Bonn:

Fahr- und Gehzeit ca. 45 Minuten (für Fußweg s. Skizze)



## 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](mailto:fei@fei-bonn.de)

Internet: [www.fei-bonn.de](http://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 10. April 2018** 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-2018](http://www.fei-bonn.de/va-koopforum-2018)



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-2018](http://www.fei-bonn.de/va-koopforum-2018)

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  
17. FEI-Kooperationsforum  
am 24. April 2018 an:**



Für die Teilnahme an der Veranstaltung werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 10. April 2018** erforderlich.

