

Internationaler Kongress mit Ausstellung
Forum Life Science 2011
23./24. März 2011,
Technische Universität München, Garching



Alle Informationen auch im Internet unter www.bayern-innovativ.de/fls2011

Nahrungsmittel – Herausforderungen und Chancen Globale Versorgung, gesunde Ernährung, innovative Produkte

- Erfolgreiche Projekte in Ländern der Dritten Welt
- Entwicklung innovativer Produkte und deren Marktzugang
- Biowissenschaftliche Erkenntnisse für gesunde Ernährung

Nürnberg/Garching, 01.03.2011 – Heute leidet rund eine Milliarde Menschen an Hunger oder Unterernährung. Ein Problem, das sich aufgrund wachsender Weltbevölkerung weiter verschäft. Wissenschaft und Nahrungsmittelindustrie arbeiten gemeinsam an mittelfristigen Strategien und kurzfristigen Projekten, mit denen bereits Erfolge erzielt werden.

Andererseits häufen sich in den industrialisierten Ländern Erkrankungen wie Übergewicht und Diabetes aufgrund übermäßiger oder unausgewogener Ernährung. Dieses Phänomen wird für die Gesundheitssysteme immer mehr zu einer Herausforderung. Mit der zunehmenden Aufklärung der Wechselwirkung von Ernährung und gesundheitlichem Wohlbefinden ergeben sich richtungsweisende Ansätze für geeignete Ernährungskonzepte und gesundheitsfördernde Lebensmittel.

Darüber hinaus gelingt es mit innovativen Technologien immer wieder, neue Produkte zu entwickeln – mit natürlichen Inhaltsstoffen, von hoher sensorischer und ernährungsphysiologischer Qualität, die den besonderen Zuspruch der Kunden finden und die Marktposition der Unternehmen weiter ausbauen.

Bayerns Wirtschaftsminister Martin Zeil: "Bayern ist deutschlandweit führend in den Life Sciences. Dies betrifft nicht nur den Einsatz von biotechnologischen Verfahren für Diagnostik und Therapie. Auch im Lebensmittelsektor haben Forschung und Industrie im Freistaat eine technologische Führungsrolle. Das gilt für die molekulare Erforschung der Wechselwirkung zwischen Mensch und Ernährung, aber auch für die Entwicklung innovativer Technologien und Produkte im Lebensmittelsektor. Hierzu tragen zahlreiche mittelständische Unternehmen bei, aber auch internationale Konzerne wie Nestlé, Kraft Foods und Danone mit Standorten in Bayern."

Beim 7. Internationalen Kongress "Forum Life Science" am 23./24. März 2011 an der Technischen Universität München in Garching werden in der Reihe "Food & Nutrition" Beispiele erfolgreicher Lösungsansätze der Ernährungswissenschaften und der Lebensmittelindustrie auf Grundlage biowissenschaftlicher Erkenntnisse diskutiert sowie neue Technologien und Produktentwicklungen vorgestellt.



Projekte und Strategien zur Nahrungsmittelversorgung

Weltweit tätige Unternehmen und Institutionen engagieren sich, um mit gezielten Projekten in überschaubaren Zeiträumen eine nachweisliche Verbesserung der Nahrungsversorgung zu erzielen. Der Kongress präsentiert beispielhaft Vorhaben, die auch Impulse setzen können für andere Unternehmen und Institutionen.

John Gregg, jahrelang Vice President R&D bei Kraft Foods, Chicago, engagiert sich im Projekt WARE, einem Vorhaben zur Förderung der landwirtschaftlichen Wertschöpfung in Afrika. Er berichtet über den Aufbau regionaler Kooperationen in Nigeria zur Entwicklung geschlossener Wertschöpfungsketten für Lebensmittel. Dies wird demonstriert am Beispiel Ananas – vom Anbau der Pflanzen über Produktion von Ananassaft bis zum lokalen Vertrieb.

Dr. Alan Wolfschoon, Senior Research Principal, Krafts Foods Europe, München, schildert seine Erfahrungen in einem von der UNO geförderten Projekt. Hier geht es um Weiterbildung in der Milch- und Käsetechnologie in Nicaragua und Bhutan. Dies erschließt weitere regional spezifische Produkte und bedeutet eine deutliche Ausweitung des Nahrungsmittelangebotes.

Schließlich informiert Frau Prof. Suwimon Keeratipibul, Chulalongkorn University Bangkok, über Maßnahmen zur weiteren Verbesserung der mikrobiologischen Qualität industriell hergestellter Lebensmittel in Thailand, u. a. als Ergebnis vielfältiger Zusammenarbeit mit Firmen und Instituten in Japan.

Industrie und insbesondere Wissenschaft engagieren sich aber auch in besonderer Weise in längerfristigen Strategien. Hierzu gehört auch eine genauere Analyse der gegenwärtigen Ernährungssituation, z. B. hinsichtlich der Mikronährstoffe. Denn jeder dritte Mensch weltweit leidet unter sogenanntem "verstecktem Hunger", d. h. einem Mangel an Vitaminen und Mineralstoffen – trotz ausreichender Kalorienzufuhr. Dr. Manfred Eggersdorfer, DSM, wird hierzu einen aktuellen Situationsbericht geben und entsprechende Schlussfolgerungen für zukünftige Entwicklungen ableiten.

Ein wesentlicher Aspekt ist die Erhöhung des physiologischen Nährwertes pflanzlicher Produkte, wie etwa der Cassava-Knolle (Maniok), einem Grundnahrungsmittel für über 300 Millionen Menschen in Afrika und Asien. Prof. Wilhelm Gruissem, ETH Zürich, berichtet aus eigenen Projekten, wie sich mit Hilfe innovativer Pflanzenzüchtung der Gehalt wertgebender Inhaltsstoffe dieser Knolle weiter erhöhen lässt.

Frau Prof. Chris-Carolin Schön von der TU München Weihenstephan wird letztlich Möglichkeiten vorstellen, aus den Erkenntnissen der Genomforschung an Pflanzen, deren Stresstoleranz unter extremen Bedingungen zu erhöhen und somit deren Anbaufähigkeit und Ertrag.

Gesunde Ernährung

Die TU München Weihenstephan ist eines der großen Forschungszentren für Lebensmittel und Ernährung. Prof. Hannelore Daniel von der TU München, eine der international renommiertesten Ernährungswissenschaftlerinnen, wird eine Vortragsreihe über neueste Ergebnisse bezüglich Wechselwirkung von Ernährung und Gesundheit moderieren.

Darin wird Prof. Werner Klaffke, Unilever Rotterdam, den Einfluss gesundheitsfördernder Substanzen aus dem Grüntee anhand molekularer Untersuchungen erläutern.





Dr. Volker Liebenberg, Metanomics Health, Berlin, stellt die Entwicklung von Biomarkern auf Grundlage von Stoffwechselprofilen vor, die zukünftig eine frühzeitige Diagnose ernährungsbedingter Erkrankungen wie Diabetes erlauben könnten.

Schließlich berichten Referenten aus Wirtschaft und Wissenschaft über neuartige Technologien und Produkte. Dr. Carl Erik Hansen, Nestlé, und Dr. Joachim Tretzel, Döhler, informieren über innovative Fermentationstechnologien zur Herstellung von Lebensmitteln mit natürlichen Inhaltsstoffen.

Wie sich der Nachweis einer Wirkung gesundheitsfördernder Lebensmittel auf den menschlichen Organismus absichern lässt, präsentieren Dr. Jean-Michel Antoine, Danone, Paris, und Prof. Hans Hauner, TU München, Freising-Weihenstephan.

Der Kongress

Über **60 Referenten aus 12 Ländern** konnten gewonnen werden. Erwartet werden rund **1.000 Teilnehmer aus 20 Ländern** aus Europa, Nord- und Südamerika, Afrika und Asien.

Über **100 Aussteller** haben sich angemeldet; die Ausstellung ist damit ausgebucht. Zusätzlich werden in mehr als **50 Posterbeiträgen** neueste wissenschaftliche Ergebnisse präsentiert.

Neben der Vortragsreihe "Food & Nutrition" behandelt die Reihe "Pharma Development" u. a. Themen wie Wirkstoffentwicklung, Personalisierte Medizin und zellbasierte Therapien. "Industrial Biotechnology" beleuchtet den Einsatz nachwachsender Rohstoffe, neue Wertschöpfung durch Bioverfahrenstechnik sowie Marktperspektiven für biobasierte Produkte.

Der alle zwei Jahre stattfindende, internationale Kongress vermittelt **Information** über neueste Entwicklungen aus Wirtschaft und Wissenschaft und ermöglicht den aktiven **Austausch** von Erfahrungen. Daraus lassen sich gezielt neue interdisziplinäre **Kooperationen** anbahnen – für die nächste Generation innovativer Produkte in den Life Sciences. **Zielgruppen** sind Experten und Anwender der Biotech-, Chemie-, Pharma-, und Lebensmittelindustrie sowie der Agrarwirtschaft, der Analytik, des Anlagenbaus und der Verfahrenstechnik.

Der Kongress wird von der Bayern Innovativ GmbH, Gesellschaft für Innovation und Wissenstransfer des Freistaates, konzipiert und organisiert und durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie gefördert.

Er unterstützt in besonderer Weise die Cluster-Offensive mit den bayernweiten Clustern Biotechnologie, Ernährung, Chemie und Medizintechnik.

Das vollständige Programm und weitere Informationen zum Kongress finden Sie unter www.bayern-innovativ.de/fls2011.