



FORSCHUNGSKREIS  
DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

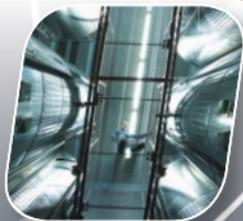
# *Einladung* Programm

## 11. FEI-Kooperationsforum 2012

### **Enzyme in der Lebensmittel- produktion: Neue Wege zur Gewinnung und Nutzung**

inkl. TROPHELIA Deutschland 2012

*17. April 2012, Bonn*



# Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

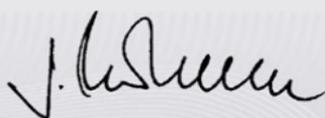
Enzyme sind die natürlichen, hochspezifischen Katalysatoren des Lebens – ohne sie wäre eine Vielzahl von Lebensmitteln undenkbar. Enzymkatalysierte Reaktionen sind der Schlüssel in zahlreichen Prozessen der Lebensmittelproduktion, sei es bei der alkoholischen Gärung, bei der Herstellung von Teigen, in der Fruchtsaftverarbeitung oder in der Käseproduktion.

Die universelle Nutzbarkeit von Enzymen in der Lebensmittelproduktion und die dadurch steigende Nachfrage führen dazu, dass der Forschungsbedarf in diesem Themenfeld nach wie vor hoch ist. Der FEI stellt es daher in den Mittelpunkt des 11. Kooperationsforums:

**„Enzyme in der Lebensmittelproduktion: Neue Wege zur Gewinnung und Nutzung“** lautet der Titel der interdisziplinären, branchenübergreifenden Veranstaltung mit zehn hochkarätigen Referenten aus Wirtschaft und Wissenschaft. Ziel ist es, den aktuellen Stand der Enzymforschung darzulegen, weiteren Forschungsbedarf aufzuzeigen und im **Austausch zwischen Industrie und Wissenschaft Impulse für Gemeinschaftsforschungsprojekte** zu geben.

Im Rahmen dieser Ideen- und Kontaktbörse freuen wir uns, Ihnen in diesem Jahr erneut junge Ideen für innovative Produkte vorstellen zu können: Die Prämierung der Gewinner von **TROPHELIA Deutschland 2012** bildet den Abschluss unserer Veranstaltung. Der FEI organisiert für Deutschland den nationalen Vorentscheid des europaweit ausgeschriebenen Innovationswettbewerbs für Studenten der Lebensmittelwissenschaften zum dritten Mal.

Wir erwarten Sie am 17. April im Universitätsclub Bonn!



Dr. Jürgen Kohnke  
Vorsitzender



Dr. Volker Häusser  
Geschäftsführer

# Programm

**Tagungsort: Universitätsclub Bonn**

**9:30 Uhr**



## **Begrüßung**

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

## **Einführung und Moderation**

Prof. Dr. Dr. Ralf G. Berger  
Universität Hannover  
Institut für Lebensmittelchemie

**09:40 Uhr**



## **Enzyme: Innovationen und regulatorische Situation**

Dr. Thomas Schäfer  
Novozymes A/S, Bagsvaerd/DK

**10:10 Uhr**



## **Enzymfabrik Speisepilz I: Produkt- und umweltschonende Hydrolysen, Strukturbildung**

Prof. Dr. Dr. Ralf G. Berger  
Universität Hannover  
Institut für Lebensmittelchemie

**10:40 Uhr**

*Kaffeepause*

**11:10 Uhr**



## **Enzyme ersetzen E-Nummern und Energie**

Dr. Lutz Popper  
SternEnzym GmbH & Co. KG, Ahrensburg

**11:40 Uhr**



## **Aktivierung endogener Enzyme: Rohstoffe und deren Nutzung zur Herstellung getreidebasierter Lebensmittel**

Prof. Dr. Peter Köhler  
Hans-Dieter-Belitz-Institut für Mehl- und Eiweißforschung e.V. (hdbi), Freising

**12:10 Uhr**

*Mittagspause*

17. APRIL 2012

# Programm

**13:00 Uhr**



## **Von natürlicher Biodiversität zu Designer-Enzymen: Neue Enzyme braucht das Land**

Dr. Jürgen Eck  
Brain AG Biotechnology Research And Information Network AG, Zwingenberg

**13:30 Uhr**



## **Enzymreaktionen mit Milchinhaltstoffen: Was ist machbar?**

Prof. Dr. Lutz Fischer  
Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, FG Biotechnologie

**14:00 Uhr**



## **Enzymfabrik Speisepilz II: Aromabildung, Entfärbung, Aufreinigung durch Schäumung**

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

**14:30 Uhr**



## **Rekombinante Mikroorganismen zur Herstellung von Enzymen für die Lebensmittelindustrie**

Dr. Patrick Lorenz  
AB Enzymes GmbH, Darmstadt

**15:00 Uhr**



## **Moderne Aufarbeitungstechniken zur Proteinisolierung und Proteinfractionierung**

Prof. Dr. Thomas Scheper  
Universität Hannover  
Institut für Technische Chemie

**15:30 Uhr**



## **Resumee**

Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs  
Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Lebensmittel tierischer Herkunft

**16:15 Uhr**

## **TROPHELIA Deutschland 2012**

Ideen für das Produkt von morgen:  
Prämierung der Gewinner des  
Studentenwettbewerbs

**16:30 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

### Parkmöglichkeiten befinden sich in den umliegenden Tiefgaragen

(Unigarage, Marktgarage, Operngarage;  
bitte folgen Sie den Hinweisschildern).



## Information

### Veranstalter

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)  
Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn  
Tel.: 0228-37 20 31, Fax: 0228-37 61 50  
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 28. März 2012** erforderlich.

Bitte melden Sie sich mit dem Anmeldevordruck per Post oder Fax (0228-376150) an. Wünschen Sie eine Anmeldebestätigung, bitten wir um Anmeldung per Mail an fei@fei-bonn.de.

**Universitätsclub Bonn**  
Konviktstraße 9, 53113 Bonn  
(Nähe Koblenzer Tor)



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  
11. FEI-Kooperationsforum  
am 17. April 2012 an:**



Für die Teilnahme an der Veranstaltung  
werden keine Gebühren erhoben. Aus or-  
ganisatorischen Gründen ist jedoch eine  
**verbindliche schriftliche Anmeldung bis  
zum 28. März 2012** erforderlich.

