

Einladung Programm

Abschluss Symposium zum DFG/AiF-Clusterprojekt

„Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation: Ansatz zur Entwicklung fettreduzierter Lebensmittel“

6. November 2012

Bonn



Einladung

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren,

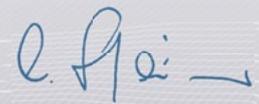
die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache: Gemäß der aktuellen DEGS-Studie des Robert-Koch-Instituts sind fast ein Viertel der deutschen Erwachsenen adipös; über die Hälfte der Frauen und mehr als Zweidrittel der Männer sind übergewichtig oder adipös. Neben mangelnder Bewegung ist der übermäßige Verzehr von energie- und fettreichen Lebensmitteln eine bekannte Ursache von Übergewicht und Fettleibigkeit.

Dieses gesellschaftspolitische wie individuelle Problem ist der Hintergrund des Clusterprojekts „Fettwahrnehmung und Sättigungsregulation: Ansatz zur Entwicklung fettreduzierter Lebensmittel“, das 2009 unter Koordination des FEI startete. Im Rahmen des interdisziplinär und branchenübergreifend angelegten Forschungsvorhabens, an dem 11 Forschergruppen, 2 Wirtschaftsverbände und fast 40 Unternehmen beteiligt waren, konnten zeitgleich Fragestellungen sowohl aus der Grundlagen- als auch aus der Industriellen Gemeinschaftsforschung bearbeitet werden und Synergien in der Forschungsförderung genutzt werden. Möglich war dies durch eine gemeinsame Initiative der DFG (Deutsche Forschungsgemeinschaft), der AiF (Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen) und des FEI sowie durch Förderung durch das BMWi (Bundesministerium für Wirtschaft und Technologie).

Ziel des Clusterprojekts war es, einerseits den Einfluss von Fetten bzw. Fettbegleitstoffen auf die sensorische Wahrnehmung fettreicher Lebensmittel auf molekularer und mikrostruktureller Ebene zu klären und andererseits Kenntnisse über Lipide und Lipoide und deren Einbindung in Lebensmitteln zu erarbeiten, die an der Regulation der Sättigung beteiligt sind. Auf Basis der nun vorliegenden Ergebnisse können innovative, fettreduzierte Lebensmittel entwickelt werden.

Diese Ergebnisse möchten wir Ihnen vorstellen und Sie hiermit herzlich zu unserem Abschluss Symposium einladen. Wir freuen uns, Sie am 6. November in Bonn begrüßen zu können.


Dr. Götz Kröner
Vorsitzender


Dr. Volker Häusser
Geschäftsführer

Veranstalter/Tagungsort

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
 Andreas-Hermes-Haus
 Großer Sitzungssaal, 1. Etage
 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

Anfahrt

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

- Von Bonn-Hauptbahnhof mit S-Bahn-Linien 16 oder 63 (Richtg. Bad Godesberg) bis Haltestelle "Max-Löbner-Straße" (7-Minuten-Takt, ca. 12 Minuten Fahrtzeit). Das Andreas-Hermes-Haus ist gegenüber der Haltestelle.

Mit dem PKW:

- Planen Sie die Anreise mit unserem Routenplaner: www.fei-bonn.de/anfahrt/
- Die Parkplätze vor und hinter dem Andreas-Hermes-Haus sind begrenzt! Bitte nutzen Sie Parkmöglichkeiten im weiteren Umfeld.

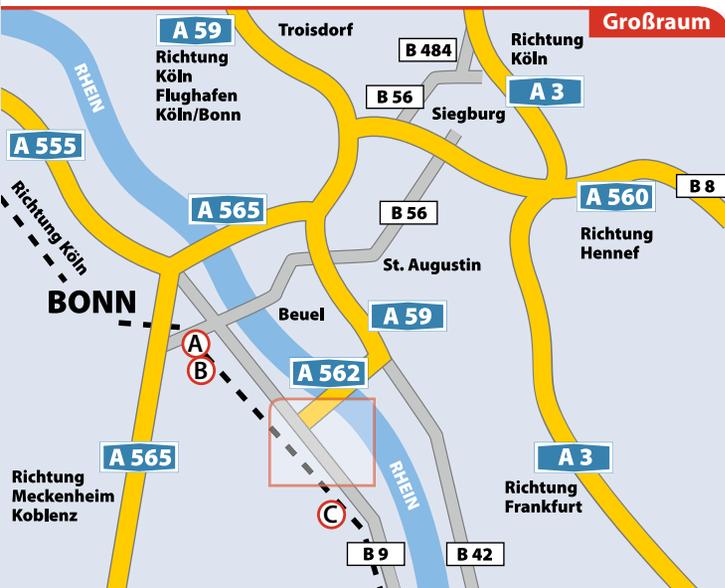


Mit dem Taxi:

- Fahrtzeit von Bonn-Hauptbahnhof: ca. 10-15 Minuten

Mit dem Flugzeug:

- Ab Flughafen Köln/Bonn mit dem Flughafenbus-Nr. 670 Richtung Bonn (Fahrtzeit ca. 30 Minuten) bis Busbahnhof Bonn -> weiter mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Taxi



Hotelreservierung

In den genannten Hotels steht unter dem Stichwort „CLUSTER“ ein begrenztes Zimmerkontingent – bis zu den jeweils aufgeführten Fristen – zur Verfügung. Buchungen bitten wir selbst vorzunehmen; weisen Sie bitte ggf. auf eine späte Anreise hin.

A Hotel Europa (BN-Zentrum)

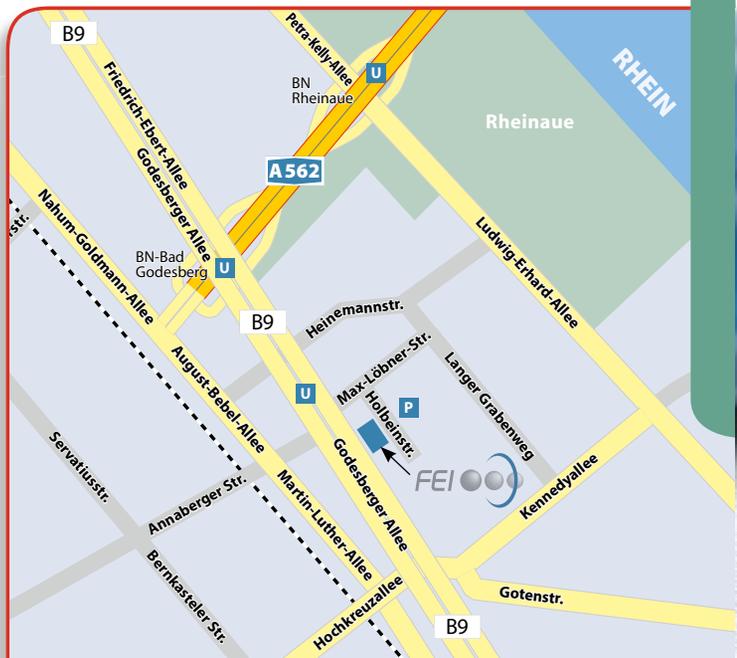
Thomas-Mann-Straße 7, 53111 Bonn
 Tel. 0228 60880; E-Mail: hotel@hotel-europa-bonn.de
 Internet: www.hotel-europa-bonn.de
 EZ-Preis (inkl. Frühstück) 75,- €; Kontingent bis 09.10.2012
 Entfernung zum Veranstaltungsort: 7 km

B Hotel Continental (BN-Zentrum)

Am Hauptbahnhof 4, 53111 Bonn
 Tel. 0228 3918990; E-Mail: info@continental-bonn.de
 Internet: www.continental-bonn.de
 EZ-Preis (inkl. Frühstück) 110,- €; Kontingent bis 09.10.2012
 Entfernung zum Veranstaltungsort: 7 km

C Hotel Eden (BN-Bad Godesberg)

Am Kurpark 5A, 53177 Bonn
 Tel. 0228 957270; E-Mail: rezeption@eden-godesberg.de
 Internet: www.eden-godesberg.de
 EZ-Preis (inkl. Frühstück) 82,- €; Kontingent bis 09.10.2012
 Entfernung zum Veranstaltungsort: 3 km



- 09:00 Uhr **Begrüßung**
Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle, Projektkoordinator,
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie
(DFA), Freising
- 09:05 Uhr **Grußwort**
Dr. Torsten Hotopp
Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG), Bonn
- 09:15 Uhr **Die DFG/AiF-Clusterinitiative:
Synergien für Industrie und Wissenschaft**
Dr. Volker Häusser, FEI-Geschäftsführer
- Hintergrund und Ziele des Clusterprojekts**
- 09:30 Uhr **Die Ziele und die Konzeption des Clusterprojekts**
Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle, Projektkoordinator,
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie
(DFA), Freising
- 09:45 Uhr **Die Sicht der Industrie**
Dr. Gerhard Krammer, Leiter des Projektbegleitenden
Ausschusses, Symrise AG, Holzminden
- 10:00 Uhr **Die wissenschaftliche Einordnung des Vorhabens**
Prof. Dr. Veronika Somoza
Universität Wien, Institut für Ernährungsphysiologie
und Physiologische Chemie
- 10:30 Uhr **Kaffeepause**
- Impulsvorträge: Zentrale Ergebnisse aus
den Teilprojekten (TP)**
- 10:45 Uhr TP 1 (AiF):
Modulatoren der „Fett“-Wahrnehmung
Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs
Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittel-
wissenschaft und Biotechnologie,
FG Lebensmittel tierischer Herkunft
- 11:10 Uhr TP 2 (DFG):
Fettreduktion durch Doppemulsionen
Prof. Dr. Heike P. Schuchmann
Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Institut für
Bio- und Lebensmitteltechnik, Bereich I: Lebensmittel-
verfahrenstechnik
- 11:35 Uhr TP 8 (AiF):
Simulation und Vorhersage des Mundgefühls
Prof. Dr. Antonio Delgado/Dr. Cornelia Rauh
Universität Erlangen-Nürnberg,
Department für Chemie- und Bioingenieurwesen,
Lehrstuhl für Strömungsmechanik
- 12:00 Uhr TP 9 (AiF):
**Konsumentenorientierte sensorische Untersu-
chungen**
Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch
Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Hamburg, Fakultät Life Sciences, Department
Ökotrophologie
- 12:25 Uhr **Mittagspause**
- 13:25 Uhr TP 6 (DFG):
**Retronasal-olfaktorische und orosensorische
Modulatoren des Fettgeschmacks**
Prof. Dr. Thomas Hofmann
Technische Universität München, Wissenschafts-
zentrum Weihenstephan WZW, Lehrstuhl für
Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik
Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle
Technische Universität München, Department
Chemie, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
- 14:00 Uhr TP 7 (DFG):
**Molekulare Mechanismen der Fettgeschmacks-
wahrnehmung**
Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof/Dr. Maik Behrens
Deutsches Institut für Ernährungsforschung (DIfE),
Nuthetal, Abt. Molekulare Genetik
- 14:25 Uhr TP 3 (AiF):
Sättigungsregulierende Fettinhaltsstoffe
Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle/Dr. Malte Rubach
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittel-
chemie (DFA), Freising
- 14:50 Uhr TP 4 (DFG):
Modulation der Insulinwirkung im Gehirn
Prof. Dr. Andreas Fritsche/Prof. Dr. Hans-Ulrich
Häring
Medizinische Universitätsklinik Tübingen, Medizi-
nische Klinik und Poliklinik, Abt. Innere Medizin IV
Prof. Dr. Niels Birbaumer
Universität Tübingen, Institut für Medizinische
Psychologie und Verhaltensneurobiologie
Prof. Dr. Dr. Peter Ruth
Universität Tübingen, Institut für Pharmazie, Abt.
Pharmakologie und Toxikologie
- 15:30 Uhr **Resümee und Perspektiven**
Dr. Gerhard Krammer/Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle
- 15:45 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Für Ihre Anmeldung per Post oder **Fax (0228 - 376150)**.
Wünschen Sie eine Anmeldebestätigung, bitten wir um Anmeldung
per Mail an **fei@fei-bonn.de**.

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

53175 Bonn

**Hiermit melde ich mich zum
Abschlusssymposium
am 6. November 2012 an:**



Für die Teilnahme an der Veranstaltung
werden keine Gebühren erhoben. Aus or-
ganisatorischen Gründen ist jedoch eine
**verbindliche schriftliche Anmeldung bis
zum 26. Oktober 2012** erforderlich.

Absender:

Name

Firma/Verband/Institut

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift

