

Einladung *Programm*

14. FEI-Kooperationsforum 2015

Upcycling in der Lebensmittel- produktion: Chancen für die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren

inkl. TROPHELIA Deutschland 2015

28. April 2015, Bonn



Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

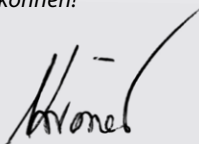
im Sinne einer nachhaltigen Produktion von Lebensmitteln ist nicht nur die effiziente Nutzung von Energie essentiell, sondern auch eine weitreichende Ausschöpfung von Rohstoffen. Dies ist möglich, indem Rohstoffe in den Produktionskreislauf zurückgeführt werden oder Nebenprodukte in andere Produktionen überführt werden.

Dabei gewinnt das Upcycling auch in der Lebensmittelproduktion zunehmend an Bedeutung, weil unsere natürlichen Rohstoff- und Energie-Ressourcen abnehmen – und eine zusätzliche Wertschöpfung möglich ist!

Hier ist Gemeinschaftsforschung gefragt! Vor diesem Hintergrund stellt der FEI das Thema „Upcycling in der Lebensmittelproduktion: Chancen für die Entwicklung neuer Produkte und Verfahren“ in den Mittelpunkt seines 14. Kooperationsforums. Nach einem Einführungsvortrag stellen zehn hochrangige Wissenschaftler ihre aktuellen Ergebnisse in den Forschungsfeldern Rohstoffe, Energieströme und Gekoppelte Ströme vor und zeigen weiteren Forschungsbedarf auf. Im Austausch zwischen Industrie und Wissenschaft werden Impulse für neue Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung gegeben, bei denen der Fokus auf das Upcycling gerichtet wird. Durch die beratende und steuernde Mitwirkung von Unternehmen ist dabei die Praxisnähe der Projekte stets gegeben.

Impulse und Ideen für innovative Produkte mit einem ökologischen Mehrwert dürfen Sie auch von **TROPHELIA Deutschland 2015** erwarten: Die Prämierung der Gewinner sowie die Vorstellung der sechs besten Ideen bildet den Abschluss unserer Veranstaltung. Bereits zum sechsten Mal organisiert der FEI den nationalen Vorentscheid des europaweit ausgeschriebenen Innovationswettbewerbs für Studenten der Lebensmittelwissenschaften.

Wir freuen uns, Sie am 28. 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

Moderation

Prof. Dr. Heike P. Schuchmann
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
Prof. Dr. Peter Winterhalter
Technische Universität Braunschweig

Impulsvortrag

09:30 Uhr

Upcycling – Beispiele zu Chancen und offenen Fragen der Lebensmittelindustrie



Dr. Matthias Eisner
Hochwald Foods GmbH, Thalfang

Forschungsfeld Rohstoffe

10:00 Uhr

Faserstoffe aus pflanzlichen Nebenströmen als wertgebende Rohstoffe: Aufarbeitung durch Extrusionsverfahren



Prof. Dr. Heike P. Schuchmann
Karlsruher Institut für Technologie (KIT),
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik

10:30 Uhr

Neue Wertstoffe aus Nebenströmen der Weinindustrie



Prof. Dr. Peter Winterhalter
Technische Universität Braunschweig,
Institut für Lebensmittelchemie

11:00 Uhr

Kaffeepause

11:30 Uhr

Upcycling im Bereich pflanzlicher Rohwaren (Obst, Gemüse und Ölsaaten)



Prof. Dr. Andreas Schieber
Universität Bonn, Institut für Ernährungs- und
Lebensmittelwissenschaften

12:00 Uhr

Fraktionierung von komplexen Lebensmitteln und Prozessnebenströmen zur Gewinnung isolierter Komponenten mit gesteigerter Funktionalität und höherer Wertschöpfung



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

Programm

28. APRIL 2015

12:30 Uhr

Mittagspause

Forschungsfeld Energieströme

13:30 Uhr

Einsatz von Hochtemperaturwärmepumpen in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie zum Upcycling von niederkalorischer Abwärme



Dr. Jan-Christoph Stoephasius
Nutreon Engineering GmbH, Mainz

14:00 Uhr

Aus etwas anderer Sicht: Energieeffizienz beim Upgrading mittels Emerging Methods



Prof. Dr. Antonio Delgado
Universität Erlangen-Nürnberg, Department Chemie-
und Bioingenieurwesen, Lehrstuhl für Strömungsme-
chanik, Erlangen

Forschungsfeld Gekoppelte Ströme

14:30 Uhr

Basischemikalien und Energieträger aus „nasser“ Biomasse aus der Lebensmittelindustrie



Prof. Dr. Andrea Kruse
Universität Hohenheim,
Institut für Agrartechnik

15:00 Uhr

Produktivitätsoptimierung von Biogasanlagen: Hochdruckverfahren zur stofflichen Wertschöpfung aus Gärresten und Nebenströmen



Dr. Carsten Zetzl
Technische Universität Hamburg-Harburg,
Institut für Thermische Verfahrenstechnik



Dr. Ursula Schließmann
Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und
Bioverfahrenstechnik (IGB)

15:30 Uhr

Kaskadennutzung von organischen Reststoffen zur stofflichen und energetischen Nutzung am Beispiel der Milchverarbeitenden Industrie



Prof. Dr. Christina Dornack
Technische Universität Dresden,
Institut für Abfallwirtschaft und Altlasten

16:00 Uhr

Resümee

16:10 Uhr

TROPHELIA Deutschland 2015: Das Finale
Prämierung der Gewinner des
Studenten-Ideenwettbewerbs

17:00 Uhr

Ende der Veranstaltung

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-15

Name

Firma/Verband/Institut

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift



FORSCHUNGSKREIS DER
ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

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

53175 Bonn

**Hiermit melde ich mich zum
14. FEI-Kooperationsforum
am 28. April 2015 an:**



Für die Teilnahme an der Veranstaltung werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 7. April 2015** erforderlich.

