

Press release**Universität Hohenheim****Florian Klebs**

07/04/2006

<http://idw-online.de/en/news166868>

Miscellaneous scientific news/publications, Research results, Scientific conferences

Biology, Economics / business administration, Information technology, Medicine, Nutrition / healthcare / nursing, Social studies regional

Innovative Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim**Erstes Lebensmittelwissenschaftliches und Biotechnologisches Kolloquium Mittwoch, 12. Juli 2006, ab 10.00 Uhr, im Euroforum der Universität Hohenheim**

"Die Forschung in den verschiedenen Teilgebieten der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie an der Universität Hohenheim ist eine wichtige Voraussetzung für neue Ideen, Prozesse und Produkte von Herstellern und Zulieferern", sagt Prof. Jörg Hinrichs, Geschäftsführender Direktor des Instituts für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim, Stuttgart. "Wir berichten auf unserem ersten wissenschaftlichen Kolloquium von aktuellen Entwicklungen in der Lebensmittel- und Biotechnologie, von Neuerungen und zukunftssträchtigen Forschungsergebnissen".

Fragen über die Zukunft von Milchproteinen und wie es um die Bildung von Acrylamid in Backwaren steht oder wie aus Nebenprodukten Wertstoffe zu gewinnen sind werden in wissenschaftlichen Vorträgen von Professoren und Wissenschaftlern der Universität Hohenheim beantwortet. Molekulare Methoden in der Lebensmittelmikrobiologie, die biotechnologische Umsetzung von Lactose, maßgeschneiderte Hefen für die Produktion alkoholischer Getränke oder Potenziale der selektiven Proteinhydrolyse sind ebenso Thema wie die Querstromfiltration von Bier.

Kontaktadresse (nicht zur Veröffentlichung):

Prof. Dr. Herbert Schmidt

Tel.: 0711/459-2305

E-Mail: hschmidt@uni-hohenheim.de