

# Biotechnological Innovation in Food



D Printed in Germany 8/2010

## Fortschritt in der Lebensmittel- produktion

Dienstag, 5. Oktober 2010  
Messegelände Hannover



In Zusammenarbeit mit der



Hannover, 5.–7. Oktober 2010

AUSSTELLUNG | KONFERENZEN | PARTNERING | KARRIERE | AWARD

[www.biotechnica.de](http://www.biotechnica.de)

### TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung sowie Messeeintrittskarte zur BIOTECHNICA. Ihre Teilnahmebestätigung und die Messeeintrittskarte übermittelt Ihnen die Deutsche Messe per E-Mail.

### ANMELDESCHLUSS

Anmeldeschluss ist der **30.9.2010**.

### STORNIERUNG

Eine Absage kann nur schriftlich über die Deutsche Messe, Kongressmanagement, erfolgen. Bei Stornierungen bis zum **15.9.2010** wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% des Seminarpreises erhoben. Alle Gebühren verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt. Die Teilnahme ist übertragbar.

Sollte die Veranstaltung aus wichtigem Grund durch den Veranstalter abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr erstattet. Weitere Ansprüche bestehen nicht.

### KONGRESSMANAGEMENT (ANMELDUNGEN)

Deutsche Messe  
Kongressmanagement  
Messegelände  
30521 Hannover

Yvonne Spannkebel  
Tel. +49 511 8931349  
[yvonne.spannkebel@messe.de](mailto:yvonne.spannkebel@messe.de)

### VERANSTALTUNGSORT

Deutsche Messe  
Messegelände  
Convention Center (CC)  
Saal „Frankfurt“  
30521 Hannover

Weitere Informationen zur  
BIOTECHNICA finden Sie  
unter [www.biotechnica.de](http://www.biotechnica.de)

### VERANSTALTER

MicroMol GmbH  
Hedwigstr. 2–8  
76199 Karlsruhe  
Tel. +49 721 9415213  
[info@micromol.com](mailto:info@micromol.com)

## ANMELDUNGEN

per Fax an: Deutsche Messe  
Kongressmanagement  
+49 511 8930998

### TEILNAHMEGEBÜHR (ZZGL. GESETZL. MWST.)

- Lebensmittelindustrie 350 Euro
- Universität/Hochschule/Behörde 250 Euro
- Student 80 Euro

Hiermit melde ich mich verbindlich an  
zum Fachsymposium „Biotechnological  
Innovation in Food“.

- Teilnehmer (= Rechnungsempfänger)
- Firmenadresse  Privatadresse

Titel, Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Funktion \_\_\_\_\_

Firma/Institution \_\_\_\_\_

Straße, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

## SEHR GEEHRTE TEILNEHMER- INNEN UND TEILNEHMER,

ich habe die Freude, Sie zu einem Fachsymposium zu begrüßen, das eines der wichtigsten Zukunftsthemen im Bereich des biotechnologischen Fortschritts aufgreift: die Einsatzmöglichkeiten biotechnologischer Methoden in der Lebensmittelkette.

Beginnend bei der Diskussion um die Akzeptanz gentechnisch veränderten Saatguts, über die Produktion von Verarbeitungshilfsstoffen mittels optimierter Mikroorganismen bis hin zu den Entwicklungen im Bereich Analytik reicht das Potenzial der Vernetzung. Biotechnologie optimiert Herstellverfahren und Nahrungsqualität. Das Symposium bietet Ihnen einen Einstieg in die Thematik.

Ihr Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany

### TEILNEHMER

Das Fachsymposium richtet sich an Entscheidungsträger aus allen Bereichen der Lebensmittelproduktion, die ihre Produktpalette mit innovativen Produkten zukunftsfähig machen und neue Wege einschlagen möchten.

Es gilt allen Führungskräften, die verantwortlich sind für Zielkonzeption, Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Analytik oder Forschung & Entwicklung und Interessierte aus der Lebensmittelüberwachung.

Für biotechnologisch arbeitende Unternehmen gibt das Fachsymposium einen Einblick in den Lebensmittelmarkt und dessen Möglichkeiten und Grenzen.

### IHR NUTZEN

- Hochkarätige Experten vermitteln Ihnen in verständlichen Vorträgen aktuelles Know-how zum Einsatz biotechnologischer Methoden in der Lebensmittelproduktion.
- Sie erhalten einen Überblick über Möglichkeiten und Anwendungsgebiete.
- Gesetzliche Vorschriften werden zusammengefasst.
- Verbraucherakzeptanz und Marktpotenziale werden diskutiert.
- Die Experten stehen Ihnen im Rahmen der Pausen zur Diskussion Ihrer persönlichen Fragen zur Verfügung.
- Mit den Informationen der Vorträge können Sie sich im Rahmen der Messe gezielt nötige Informationen, z. B. über Geräte oder Dienstleister, abholen.

## PROGRAMM

UHRZEIT	VERANSTALTUNG
09.00	Registrierung
09.30	Eröffnung durch den Chairman Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Vorsitzender CEF-Panel EFSA
<b>Lecture „Neue Produkte mit Biotech“</b>	
09.45	<b>Probiotik/Präbiotik</b> Dr. Michael de Vrese, Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung, Max Rubner-Institut, Karlsruhe
10.45	Kaffeepause
11.15	<b>Biotechnologische Methoden für haltbare und sichere Lebensmittel – Chancen und Grenzen</b> Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI Food Protection ApS, Arhus, Dänemark
12.00	<b>Enzymtechnologie – neue Wege zu besseren Lebensmitteln</b> Prof. Dr. Holger Zorn, Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie, Justus-Liebig-Universität Gießen
13.00	Imbiss und Gelegenheit zum Besuch der Messe
<b>Lecture „Gesetzliche Auflagen und Sicherheit“</b>	
15.00	<b>Europäische Gesetzgebung: Fortschrittsbehinderung für die Lebensmittelproduktion?</b> Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, Vorsitzender CEF-Panel EFSA
15.45	Kaffeepause
16.00	<b>Aromen, Enzyme und Zusatzstoffe: Gesetzliche Auflagen und Kennzeichnungsvorschriften</b> Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer, Kanzlei KROHN Rechtsanwälte, Lehrbeauftragter Lebensmittelrecht an den Universitäten HH und H
16.45	<b>Sicherheit von Lebensmitteln aus gentechnisch veränderten Organismen</b> Dr. Marianna Schauzu, Kommission für genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel, BfR
17.30	Ende

## IHRE REFERENTEN

**Dr. Michael de Vrese** ist Biochemiker am Max Rubner-Institut (Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel) in Kiel. Aktuelle Forschungsschwerpunkte sind die Modellierung von Stoffwechselprozessen, Laktoseintoleranz sowie gesundheitliche Effekte von funktionellen Lebensmitteln und speziell von Pro- und Präbiotika.

**Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer** ist Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte in Hamburg, Lehrbeauftragter an den Universitäten Hamburg und Hannover, Mitglied im Rechtsausschuss des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (BLL), Germany Correspondent der European Food and Feed Law Review (EffL). Er hat sich auf Lebensmittel- und Wettbewerbsrecht spezialisiert.

**Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany** leitete bis 2009 das Molekularbiologische Zentrum des Max Rubner-Instituts Karlsruhe. Er ist der Vorsitzende des CEF-Panels (Food contact materials, enzymes, flavourings and processing aids) der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) sowie des Wissenschaftlerkreises Grüne Gentechnik und Mitglied verschiedener nationaler und internationaler Organisationen und (Bei-)Räte (u. a. OECD, WHO).

**Dr. Dieter Elsser-Gravesen**, der ehemalige Direktor des Forschungszentrums „Food Protection“ der Danisco A/S Dänemark, ist heute Geschäftsführer der ISI Food Protection ApS, ein in Dänemark ansässiges Unternehmen, das für die Lebensmittelindustrie Konzepte zur Optimierung der Haltbarkeit und Sicherheit von Lebensmitteln entwickelt.

**Dr. Marianna Schauzu** ist Molekularbiologin und im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zuständig für die Sicherheitsbewertung genetisch veränderter Lebens- und Futtermittel. Sie ist Geschäftsführerin der zur Beratung des BfR auf diesem Gebiet eingerichteten Sachverständigenkommission und Mitglied der OECD Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds.

**Prof. Dr. Holger Zorn** ist Lebensmittelchemiker und geschäftsführender Direktor des Instituts für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie der Justus-Liebig-Universität Gießen. Seine Forschungsinteressen gelten insbesondere der Entdeckung und technischen Nutzung neuer Enzyme aus Basidiomyceten.