

VERANSTALTUNGEN

Theodor-Heuss-Allee 25
D-60486 Frankfurt am Main
www.dechema.de/kolloquien
E-Mail: kolloquien@dechema.de
Fax: 069/7564-272
Dr. Rolf Lenke (☎-267)
Dr. Andreas Förster (☎-409)

716. DECHEMA-Kolloquium am **7. November 2013, 15:00 Uhr**
Frankfurt am Main, Theodor-Heuss-Allee 25, DECHEMA-Haus
Gemeinsam mit dem VDI-Bezirksverein Frankfurt-Darmstadt

Tempeh, Miso & Co.: fermentierte Lebensmittel aus Asien

Bildung von Vitaminen während der Tempe-Fermentation
Prof. Dr. B. Bisping, Institut für Lebensmittelchemie, Universität Hamburg

Koji - where East meets West in fermentation
Dr. Y. Zhu, Eurasia Agrofood Biotech, Driebergen-Rijsenburg /NL, Prof. Dr. J. Tramper,
Wageningen University /NL

Yakult – vom traditionellen Getränk in Japan zum Produkt mit gesundheitlichem Zusatznutzen
in Europa
Dr. I. Wagner, Yakult Deutschland GmbH, Neuss

How naturally fermented Soy sauce is produced ? What are the benefits of fermentation in our
daily cuisine?
R. Shimojo, Kikkoman Foods Europe B.V., Wageningen/NL

Moderation:
Prof. Dr. L. Fischer, Institut für Lebensmittelwissenschaft, Universität Hohenheim, Stuttgart

✂

Anmeldung: . DECHEMA-Kolloquium, Frankfurt/M, 07.11.2013, 15:00 Uhr

Eine Anmeldung ist aus organisatorischen Gründen erbeten, eine Bestätigung wird nicht verschickt. Die Teilnahme an den Vorträgen ist kostenfrei.

- Privatanschrift**
 Dienstanschrift

Brief-/Fax-Antwort

Fax: 069-7564-272

DECHEMA e.V.
Kolloquien
Postfach 15 01 04

D-60061 Frankfurt/M

Name, Vorname, Titel

Firma, Institution, Abteilung

Straße und Nr.

Postleitzahl und Ort

E-Mail

E-Mail bitte unbedingt mit angeben!

Teilnahme am Imbiss im Foyer - etwa 18:30 bis 20:00 Uhr

ja nein (Zahlung vor Ort: € 10,- inkl. MWSt)

Datum

Unterschrift

(716)

Weitere Informationen und Onlineanmeldung unter: <http://www.dechema.de/kolloquien>