

Infotag "Neue Quellen für Proteine"

17. November 2014, DECHEMA-Haus, Frankfurt am Main

Weitere Informationen und die Online-Registrierung finden Sie unter

<http://events.dechema.de/proteine2014.html>

(Redaktionsschluss für die Aufnahme in die Teilnehmerliste ist der 10. November 2014).

Angesichts einer stetig wachsenden Weltbevölkerung - auf geschätzte neun Milliarden Menschen im Jahr 2050 - ist die sichere Versorgung der Menschheit mit qualitativ hochwertigen und sensorisch ansprechenden Nahrungsproteinen eine Herausforderung. Eine spannende Perspektive bietet der Einsatz von neuen, alternativen Eiweiß-Quellen als Ergänzung zu tierischen Proteinen. Neue Proteinquellen zu nutzen erfordert intelligente Konzepte zu ihrer industriellen Gewinnung und Verarbeitung zu Produkten, die sicher, ernährungsphysiologisch hochwertig und gleichzeitig attraktiv für den Verbraucher sind. Im Symposium „Neue Quellen für Proteine“ wird der Bogen von den in Deutschland zur Verfügung stehenden Quellen über die Möglichkeiten zu deren Funktionalisierung bis hin zum fertigen Lebensmittel und dessen Akzeptanz auf dem Markt geschlagen. International ausgewiesene Experten werden u.a. zu den Themen „Produktion von Insektenproteinen“, „Texturierung pflanzlicher Proteine“ und „Einfluss neuer Proteinquellen auf die Umwelt und die Lebensmittelsicherheit“ referieren und anregende Diskussionen initiieren.

Wir würden uns freuen, Sie zum Infotag in Frankfurt begrüßen zu dürfen!

Programm

Montag, 17. November 2014

- 10:30 **Begrüßung und Einführung**
Andreas Förster, DECHEMA e.V., Frankfurt am Main
Diskussionsleitung: Prof. Dr. L. Fischer
Universität Hohenheim
- 10:40 **Sustainable Future Proteins - Options, Environmental Impacts and Consumer Aspects**
Prof. Dr. H. Aiking, VU University, Amsterdam/NL
- 11:10 **Proteins and lipids from sustainable mass production of insects**
Prof. Dr. H.O. Gutzeit, TU Dresden
- 11:40 **LeguAN – Innovative und ganzheitliche Wertschöpfungskonzepte für funktionelle Lebens- und Futtermittel aus heimischen Körnerleguminosen vom Anbau bis zur Nutzung**
Prof. Dr. S. Rohn, Universität Hamburg
- 12:10 *Mittagspause*

*Diskussionsleitung: Prof. Dr. Heike Schuchmann
Karlsruher Institut für Technologie, KIT, Karlsruhe*

- 13:10 **New bio-refinery concepts for healthy and sustainable food products**
Prof. Dr. J.A. van der Goot, Wageningen University/NL
- 13:40 **Innovative Technologie zur Gewinnung und technologischen Modifikation von Proteinen aus neuen Quellen**
Prof. Dr. C. Rauh, TU Berlin
- 14:10 **Sustainable Proteins - View and Needs of Food Industry**
Dipl.- Ing. G. M. Uran, Nestec Ltd. Lausanne/CH
- 14:40 *Kaffeepause*

*Diskussionsleitung: Dr. J. Venus
Leibniz-Institut für Agartechnik, Potsdam*

- 15:10 **Titel**
Prof. Dr. P. Stehle, Universität Bonn (angefragt)
- 15:40 **Erbse & noch viel mehr?! -Zukünftige Nutzung von einheimischen pflanzlichen Proteinquellen -**
F. Büse, Buese-Consulting, Bamberg
- 16:10 **Proteinbedarf und Bedarfsdeckung aus ernährungsmedizinischer Sicht**
Prof. Dr. H.-G. Joost, Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal
- 16:40 Ende des Infotages

Dr. Rolf Lenke
DECHEMA e.V.
Forschungsförderung und Tagungen
Theodor-Heuss-Allee 25
60486 Frankfurt am Main

Tel.: +49-(0)69-7564-267
Fax.:+49-(0)69-7564-272
E-Mail: lenke@dechema.de