

Vortragsveranstaltung auf der BIOTECHNICA 2010

Bioaktive Inhaltsstoffe für funktionelle Lebensmittel Bioactive ingredients for functional foods

06. Oktober 2010 (14.00 - 17.00 Uhr)

Veranstalter/Organizer	Forschungsverbund Agrar- und Ernährungswissenschaften Niedersachsen (FAEN) Koordination: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. Dr. Volker Heinz
Ort	Messegelände Hannover, 30521 Hannover Tagungsraum: Convention Center (CC), Saal Heidelberg
Sprache/Language	Deutsch/German

Netzwerk Lebensmittel – Vom hochwertigen Rohstoff zur gesunden Ernährung

Das Netzwerk Lebensmittel ist ein gemeinsames Vorhaben von niedersächsischen Forschungseinrichtungen mit dem Ziel, hochwertige bioaktive Inhaltsstoffe für die Herstellung funktioneller Lebensmittel zu erhalten. Es beginnt mit der Gewinnung der Inhaltsstoffe aus heimischen Rohstoffen und verläuft entlang der Nahrungskette bis zur Herstellung qualitativ hochwertiger Lebensmittelprodukte. Damit wird zur Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit der niedersächsischen Lebensmittelindustrie durch Neuorientierung an dem Trend zu Lebensmitteln mit gesundheitlichem Zusatznutzen beigetragen.

Food network – From high-quality raw material to health nutrition

The food network is a joint project of research institutes from Lower Saxony aiming to obtain bioactive ingredients of high quality for the production of functional foods. Starting with the production of ingredients from domestic raw materials, the project proceeds along the food chain up to the manufacture of high-quality healthy food products. Thus, the competitiveness of the Lower Saxony's food industry is ensured by new orientation towards the tendency of food with a health added benefit.

Programm

- 14:00 – 14:10** **Das Netzwerk Lebensmittel in Niedersachsen**
Dr.-Ing. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.,
Quakenbrück
- 14:10 – 14:30** **Hochwertige Proteine und Peptide aus Kartoffelfruchtwasser**
Isabelle Schönbeck, Institut für Technische Chemie, Gottfried Wilhelm Leibniz
Universität Hannover
- 14:30 – 14:50** **Anthocyane aus farbfleischigen Kartoffeln - Farbstoffe und
Antioxidantien**
Dr. Silke Hillebrand, Institut für Lebensmittelchemie, Technische Universität
Carolo-Wilhelmina zu Braunschweig
- 14:50 – 15:10** **Hochwertige Oligosaccharide für Ernährung und Pharmazie**
Prof. Dr. Hans-Joachim Jördening, Lehrstuhl für Technologie der
Kohlenhydrate. Technische Universität Carolo-Wilhelmina zu Braunschweig
- 15:10 – 15:40** **Pause**
- 15:40 – 16:00** **Bioaktive Wirkprinzipien aus niedersächsischen Speisepilzen**
Prof. Dr. Dr. R. G. Berger, Institut für Lebensmittelchemie, Gottfried Wilhelm
Leibniz Universität Hannover
- 16:00 – 16:20** **Planung und Durchführung von Humanstudien für die Zulassung von
„Health Claims“**
Prof. Dr. Andreas Hahn, Institut für Lebensmittelwissenschaft und
Humanernährung, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover
- 16:20 – 16:40** **Zusätzliche Wertschöpfung durch Gewinnung von Rapsölen mit hohem
Vitamin-E-Gehalt**
Dr.-Ing. Knut Franke, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.,
Quakenbrück
- 16:40 – 17:00** **Tocotrienole aus Biertreber: die niedersächsische Version des "neuen"
Vitamin E**
Dr. Astrid Drotleff, Institut für Lebensmitteltoxikologie und Chemische Analytik,
Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover

Anmeldung

Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei in Verbindung mit einer gültigen
Messe Eintrittskarte zur Biotechnica 2010.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns ihre Teilnahme mitzuteilen. Sie können
dafür das anliegende Formular benutzen oder melden Sie sich online unter
www.verbundprojekt1-faen.de an.

FAEN Sekretariat
c/o Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Frau Elke Schone
Professor-von-Klitzing-Str. 7
D-49610 Quakenbrück

Fax: 05431 / 183-200
email: e.schone@dil-ev.de

Anmeldung

FAEN-Vortragsveranstaltung
„Bioaktive Inhaltsstoffe für funktionelle Lebensmittel" auf der Biotechnica 2010 in Hannover

Anrede: Herr / Frau

Titel: _____

Vorname: _____

Name: _____

Firma/ Institution: _____

Strasse _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____

Telefax: _____

E-Mail: _____

(Ort, Datum)

(Unterschrift)