

## KÖNNEN BLAUE KARTOFFELN VOR KREBS SCHÜTZEN UND BROT DEN CHOLESTERINSPIEGEL SENKEN?



### FAEN

Forschungsverbund  
Agrar- und Ernährungswissenschaften  
Niedersachsen



#### VERBUNDPROJEKT 1

NETZWERK LEBENSMITTEL – VOM HOCHWERTIGEN ROHSTOFF  
ZUR GESUNDEN ERNÄHRUNG

### KÖNNEN BLAUE KARTOFFELN VOR KREBS SCHÜTZEN UND BROT DEN CHOLESTERINSPIEGEL SENKEN?

Funktionelle Lebensmittel (Functional Foods) sind Lebensmittel mit gesundheitlichem Zusatznutzen. Bisher werden Sie hauptsächlich bei Molkereiprodukten sowie Fett und Ölen und insbesondere von Lebensmittelkonzernen angeboten.

Das FAEN bietet im Rahmen des „Netzwerk Lebensmittel“ kleinen und mittelständischen Unternehmen vor allem aus der Kartoffel-, Feinkost-, Backwaren- und Fleisch- und Fleischwaren-Industrie aber auch Gewürz- und Hilfsstoff-Lieferanten die Möglichkeit, bei der Entwicklung solcher Produkte im Rahmen eines Netzwerkes zusammen mit führenden Forschungseinrichtungen dabei zu sein. Von der Produktidee, über die Produktentwicklung, Verbraucherforschung bis zu klinischen Studien zur Absicherung der Health Claims werden konkrete Projekte im Verbund durchgeführt.

Im Rahmen dieses Symposium werden die aktuellen Entwicklungen der verschiedenen Projekte dargestellt und das weitere Vorgehen besprochen. Neue Netzwerk-Teilnehmer, die die Ergebnisse und Erkenntnisse in konkrete Projekte umsetzen wollen, sind jederzeit willkommen. Für interessierte Firmen und Entwickler lässt sich nach der Teilnahme besser beurteilen, ob und wie es Sinn macht, an solchen innovativen und zukunftssträchtigen Projekten zur Entwicklung mit zu arbeiten.

In dem Verbundprojekt „Netzwerk Lebensmittel – Vom hochwertigen Rohstoff zur gesunden Ernährung“ des FAEN wird die Kompetenz der niedersächsischen Forschungseinrichtungen gebündelt, um die Forschung auf diesem Gebiet voranzutreiben und damit die Wettbewerbsfähigkeit der Lebensmittelindustrie zu verbessern.

## ANMELDUNG

Das eintägige Seminar richtet sich an Geschäftsführer, Produktions- und Werksleiter, Produktentwickler, Marketing-Leiter, Produkt- und Vertriebsmanager der Lebensmittelindustrie, entsprechende Lieferanten wie auch Erzeuger.

**Anmeldeschluß: 1. Mai 2009**

**Fax: +49 (0)54 31-183 200**

**oder eMail: e.schone@dil-ev.de**

.....  
Name

.....  
Firma

.....  
Straße

.....  
PLZ · Stadt

.....  
Telefon · Fax

.....  
e-Mail

.....  
Datum · Unterschrift

# PROGRAMM

MITTWOCH, 27. MAI 2009

- 10:00 – 10:15** **Functional Food – Erfolgreiche Lebensmittel im Jahr 2015**  
**Dr. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück**  
· Functional Foods – Ein Zukunftsmarkt!  
· Welche Chancen bietet dieser Markt für kleine und mittlere Unternehmen?  
· Wie unterstützt Sie das DIL/Netzwerk Lebensmittel bei der Entwicklung?
- 10:15 – 10:45** **Netzwerke zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit kleiner und mittlerer Unternehmen**  
**Heidemarie Helmsmüller, Niedersächsisches Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz und Landesentwicklung, Hannover**  
· Konzepte zur Förderung des Bereichs Functional Foods  
· Arbeiten in Netzwerken – Chancen für KMUs  
· Forschungsförderung für die Lebensmittelindustrie in Niedersachsen
- 10:45 – 11:15** **Alte, blau- und rotfleischige Kartoffelsorten als Zukunftsperspektive – wie Anthocyane Krankheiten vorbeugen können**  
**Dr. Silke Hillebrand, Technische Universität Carolo-Wilhelmina zu Braunschweig**  
· Was zeichnet farbfleischige Kartoffelsorten ernährungsphysiologisch aus?  
· Prävention durch Anthocyane  
· Ideen für mögliche Produkte
- 11:15 – 11:45** **Kaffeepause**
- 11:45 – 12:15** **Bionebenprodukte als Jungbrunnen für Silver-Ager – mit dem „neuen“ Vitamin E das Cholesterin beeinflussen**  
**Dr. Astrid Drotleff, Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover**  
· Chancen durch intelligente Nutzung von Nebenprodukten der Getränke- und Ölherstellung  
· Was können Tocotrienole aus der Vitamin E-Familie für unsere Gesundheit leisten?  
· Ideen für mögliche Produkte
- 12:15 – 12:45** **Strukturbeeinflussung zur Steigerung der Bioverfügbarkeit funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe**  
**Dr. Ute Bindrich, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück**  
· Lebensmittelmatrix – Struktur mit Funktion  
· Wie verändern bioaktive Inhaltsstoffe die Struktur?  
· Steuerung der Bioverfügbarkeit bioaktiver Stoffe
- 12:45 – 13:15** **Mittagspause**
- 13:15 – 14:00** **Posterdiskussion**
- 14:00 – 14:30** **Hochwertige Kartoffelproteine für die moderne Ernährung**  
**Prof. Dr. Thomas Scheper, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover**  
· Gewinnung bioaktiver, nativer Kartoffelproteine  
· Peptide für diätetische Lebensmittel  
· Bioaktive Peptide - ein Zukunftsmarkt?
- 14:30 – 15:00** **Die Health-Claims-Verordnung – eine Herausforderung für die Industrie?**  
**Dr. Markus Grube, Krell & Weyland, Gummersbach**  
· Was muss man bei der Auslobung von Health Claims beachten?  
· Welche Probleme können in der Praxis entstehen?  
· Möglichkeiten der externen Unterstützung
- 15:00 – 15:30** **Kaffeepause**
- 15:30 – 16:00** **Humanstudien – ein Muss für Health Claims?**  
**Prof. Dr. Andreas Hahn, Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover**  
· Wie müssen entsprechende Studien angelegt sein?  
· Aufwand und Kosten solcher Studien  
· Welche Studien werden im Rahmen des Netzwerks durchgeführt?
- 16:00 – 16:30** **Verbraucherakzeptanz – das entscheidende Maß**  
**Karin Wegner, Georg-August-Universität Göttingen**  
· Welche Wirkungen erwartet der Verbraucher bei den verschiedenen Lebensmitteln?  
· Möglichkeiten der Verbraucherschutzforschung  
· Aufwand und Kosten für Konzepttests
- 16:30 – 17:00** **Abschließende Diskussion**