

Einladung zum Webinar

Gebündelte Lebensmittelkompetenzen an der BOKU

am 10. November 2021, 13:00-15:00 über Zoom

Kostenfreie Anmeldung und weitere Informationen: <https://boku.ac.at/cf/fbp/events>

Im vergangenen Jahr wurden an der BOKU zwei neue Servicestellen mit Bezug zum Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie lanciert: die Core Facility Food & Bio Processing sowie das Food Stability Center. Im Zuge des Webinars werden die Infrastruktur sowie die angebotenen Services vorgestellt. Darüber hinaus wird die Veranstaltung mit zwei Fachvorträgen zu aktuellen Entwicklungen der Lebensmittelprozesstechnik sowie der Lebensmittelverpackung eröffnet.



Innovative Konzepte zur Herstellung maßgeschneiderter Lebensmittel

*Kemal Aganovic & Volker Lammers, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik DIL e.V.,
Abteilung für Advanced Technologies und Abteilung für Verfahrenstechnik*

Durch innovative Verfahren lassen sich Lebensmittel erzeugen, welche durch neue Strukturen, längere Haltbarkeit und eine verbesserte Qualität überzeugen. Darüber hinaus leisten diese Technologien einen Beitrag zur verbesserten Verarbeitung neuer Rohstoffe und zur Entwicklung verbrauchergerechter Produkte. Der Vortrag gibt einen Überblick über die aktuellen Entwicklungen und zukünftige Trends zur maßgeschneiderten Herstellung von Lebensmitteln.

Lebensmittelverpackung - neue Wege in Richtung Qualitätserhalt und Nachhaltigkeit

Victoria Krauter, FH Campus Wien, Fachbereich Verpackungs- und Ressourcenmanagement

Die Verpackung hat eine entscheidende Bedeutung für den Qualitätserhalt von Lebensmitteln. Gleichzeitig stehen Verpackungsmaterialien häufig im Fokus, wenn es um Aspekte einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion geht. Der Vortrag beschäftigt sich mit innovativen Entwicklungen von Verpackungskonzepten und -materialien, die in der Lage sind, die scheinbar widersprüchlichen Anforderungen bestmöglich zu erfüllen.

Geballte Lebensmittelexpertise aus einer Hand

Felix Schottroff, BOKU Wien, Core Facility Food & Bio Processing

Die Core Facility Food & Bio Processing ermöglicht externen Partnern die maßgeschneiderte Herstellung von Produktprototypen sowie die Optimierung von industriellen Prozessen mit geringem Rohstoffaufwand und flexiblen Anlagensetups im Pilotmaßstab. Im Rahmen des Vortrages werden ausgewählte Technologien der Core Facility sowie deren Anwendungsvorteile an Beispielen vorgestellt.

Bestimmung von Lebensmittelqualität und -stabilität

Henry Jäger, BOKU Wien, Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie

Lebensmitteleigenschaften ändern sich während der Verarbeitung und Lagerung. Für die Messung relevanter Parameter und Zielgrößen der Lebensmittelqualität und -stabilität bieten die Core Facility mit ihrem Food Stability Center sowie das Department für Lebensmittelwissenschaften und Lebensmitteltechnologie zahlreiche Möglichkeiten. Der Vortrag gibt einen Überblick über die vorhandene Infrastruktur und zeigt Beispiele zur Optimierung von Prozessen und Produkten durch eine zielgerichtete Analytik.

Nutzungsbedingungen und Fördermöglichkeiten

Felix Schottroff

Die Durchführung von Forschungs- und Entwicklungsprojekten im Lebensmittelbereich ist oft besonders zeit- und ressourcenintensiv. Die Unterstützung durch Fördergesellschaften ermöglicht daher insbesondere kleinen und mittelständischen Unternehmen die Teilnahme an Forschungsprojekten und die nachfolgende Implementierung der Ergebnisse in den Betrieben. Der Vortrag soll daher einen Überblick über die Österreichische Förderlandschaft geben und Möglichkeiten der Zusammenarbeit aufzeigen.

Im Anschluss besteht Raum für Fragen und Diskussionen mit allen Vortragenden.