

## Ansprechpartner

Dr. Toni Meier  
Dr. Katrin Thamm

Innovationsbüro **nutriCARD**  
t: 0345 - 55 22 650  
e: [katrin.thamm@landw.uni-halle.de](mailto:katrin.thamm@landw.uni-halle.de)  
[www.nutricard.de](http://www.nutricard.de)

Ina Volkhardt  
WissenschaftsCampus Halle – Pflanzenbasierte  
Bioökonomie  
t: 0345 – 55 22 682  
e: [ina.volkhardt@sciencecampus-halle.de](mailto:ina.volkhardt@sciencecampus-halle.de)  
[www.sciencecampus-halle.de](http://www.sciencecampus-halle.de)

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



DLR Projektträger



EUROPAISCHE UNION  
**EFRE**  
Europäischer Fonds für  
regionale Entwicklung

## Anmeldeformular

E-Mail an: [katrin.thamm@landw.uni-halle.de](mailto:katrin.thamm@landw.uni-halle.de)

oder Fax an: 0345 - 55 27 552

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Firma/Institution

\_\_\_\_\_  
Straße/Nr.

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
Telefon

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Datum                      Unterschrift

Nach Art. 13 der Datenschutzgrundverordnung werden im Rahmen der Anmeldung personenbezogene Daten erhoben. Weitere Informationen unter: [www.goo.gl/Z6DBcB](http://www.goo.gl/Z6DBcB)

Ich habe Interesse an weiteren Seminaren des Innovationsbüros.  
Bitte informieren Sie mich darüber!

Ja                      Nein  
                     

## Seminar

***Weniger ist mehr***  
***Entwicklungen und Trends in der***  
***Lebensmittelbranche bei der***  
***Reformulierung von Zucker, Salz***  
***und Co.***

26. März 2019, Halle (Saale)

Eine gemeinsame Veranstaltung von



**nutriCARD**

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG  
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT



**WISSENSCHAFTSCAMPUS**  
PFLANZENBASIERTE BIOÖKONOMIE  
HALLE

# Weniger ist mehr

## Entwicklungen und Trends in der Lebensmittelbranche bei der Reformulierung von Zucker, Salz und Co.

### Inhalt

**Impuls:** Alternative pflanzliche Süßstoffe als Zutaten reformulierter Lebensmittel (IPB Halle)

### Seminarvortrag (DLG):

- Hintergrund und aktueller Stand zu Reformulierungs- bzw. Reduktionsstrategien (Reduktion 2020)
- Potentiale und Hemmnisse bei der Reformulierung von Lebensmitteln
- Vorstellung der DLG-Studie „Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln – Zwischen Machbarkeit und Verbrauchererwartung“
- Sensorische, hygienische und lebensmittelrechtliche Aspekte
- Kundenakzeptanz gegenüber reformulierten Lebensmitteln erhöhen
- Vorstellung ausgewählter Beispiele aus der Praxis

### Referenten

**Simone Schiller (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft DLG e.V., Fachbereich Ernährungswirtschaft)**

Simone Schiller arbeitet seit 2011 bei der DLG und leitet seit 2012 das Fachzentrum Lebensmittel. Frau Schiller studierte Lebensmitteltechnologie und absolvierte eine Fleischerlehre im elterlichen Betrieb. Während ihrer Karriere war sie zudem im Qualitätsmanagement in verschiedenen Unternehmen tätig.

Die DLG e.V. ist ein offenes Netzwerk und fachliche Stimme der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Mit Experten aus aller Welt werden im Fachzentrum Lebensmittel zukunftsorientierte Lösungen für die Herausforderungen der Ernährungswirtschaft erarbeitet. Durch die Facharbeit und ihr Expertennetzwerk gibt die DLG immer wieder neue Branchenimpulse.

**Dr. Pascal Pecher (Leibniz-Institut für Pflanzenbiochemie IPB Halle)**

Pascal Pecher arbeitet als wissenschaftlicher Mitarbeiter im Bereich Natur- und Wirkstoffchemie. Dabei beschäftigt er sich u.a. mit alternativen pflanzlichen Süßstoffen.

Das Leibniz-Institut für Pflanzenbiochemie, das zum WissenschaftsCampus Halle – pflanzenbasierte Bioökonomie gehört, erforscht die komplexen Prozesse und Netzwerke, die dem Wechselspiel der Organismen mit ihrer Umwelt zugrunde liegen. Im Vordergrund stehen dabei u.a. Analysen pflanzlicher Stoffe.

### Termin

26.03.2019, 10-15 Uhr

### Veranstaltungsort

Institut für Ernährungswissenschaften

Seminarraum E.12

Von-Danckelmann-Platz 2

06120 Halle (Saale)

### Kosten

Das Seminar wird **kostenfrei** angeboten.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

### Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das umseitige Formular.

**Um Rückmeldung wird bis zum  
25.01.2019 gebeten!**