

## Informationen

### 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)

w: [www.nutricard.de](http://www.nutricard.de)

### Veranstaltungsort

siehe Blattinnenseite

### Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das umseitige Formular.

## Anmeldung

Bitte 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

Im Rahmen der Anmeldung werden personenbezogene Daten nach Art. 13 der Datenschutzgrundverordnung erhoben werden:

[www.nutricard.de/fileadmin/media/documents/DSGVO\\_IO.pdf](http://www.nutricard.de/fileadmin/media/documents/DSGVO_IO.pdf)

Bitte informieren Sie mich über weitere Veranstaltungen des Innovationsbüros:

Ja       Nein



# nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG  
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

## Seminar

### Zielgerichtet reformulieren: Einsatz von Ballaststoffen und Aromen bei der Reformulie- rung von Backwaren, feinen Backwaren & Süßwaren

13.11.2019, Halle (Saale)

Eine gemeinsame Veranstaltung mit



QualitätsManagement  
Produktentwicklung



GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium  
für Bildung  
und Forschung



DLR Projektträger

## Zielgerichtet reformulieren: Einsatz von Ballaststoffen und Aromen bei der Reformulierung von Backwaren, feinen Backwaren & Süßwaren

### Inhalte

- Innovationen und Food-Trends im Bereich Backwaren, feiner Backwaren und Süßwaren
- Hintergrund und aktueller Stand zu Reduktions- und Reformulierungsstrategien
- alternative Rohstoffe zu Zucker, Fetten/Ölen und Salz
- Einsatz neuer Technologien und Verarbeitungsverfahren
- Potentiale und Hemmnisse bei der Reduktion/Reformulierung
- Vorstellung ausgewählter Beispiele aus der Praxis (Einsatz von Ballaststoffen und Aromen)
- Kundenakzeptanz gegenüber reformulierten, rezepturveränderten Lebensmitteln und Marketingstrategien
- Besichtigung des Innovationslabors der Ernährungs- und Agrartechnologie (EAT)

### Referenten

#### Marion Klaus (QMP Qualitätsmanagement & Produktentwicklung GmbH Jena)

Marion Klaus arbeitet seit 2017 im Bereich Produktentwicklung und Qualitätsmanagement bei QMP. Vorher arbeitete sie über 10 Jahre in verschiedenen Unternehmen der Ernährungswirtschaft – in der Süßwaren- und Backwarenbranche sowie der Stärkeindustrie.

Die QMP GmbH ist im Bereich Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung tätig. Neben der Einführung und Prüfung von HACCP- & QM-Systemen (IFS, BRC, etc.) hat sich QMP auf die Entwicklung von gesundheitsoptimierten Lebensmitteln spezialisiert.

[www.qmp-jena.de](http://www.qmp-jena.de)

#### Kati Haupt (Bell Flavors & Fragrances GmbH)

Kati Haupt ist seit sechs Jahren bei Bell als Flavoristin tätig - Ihre Leidenschaft für Geruch und Geschmack sind Teil ihrer täglichen Arbeit in der Kreation von Aromen.

Als erfolgreiches Familienunternehmen steht Bell für Zuverlässigkeit und Kreativität. Individuelle Lösungen für die Getränke- und Lebensmittelindustrie, die Haushalts- und Körperpflegebranche sowie die Parfümindustrie sind Bells Kernkompetenzen. Als interdisziplinäres Team aus Flavoristen, Anwendungstechnikern und Sensorikexperten hat Bell innovative, funktionale Lösungen für die Zuckerreduktion entwickelt. [www.bell-europe.com](http://www.bell-europe.com)

### Termin

13.11.2019, 10.00 – 15.00 Uhr

### Veranstaltungsort

Technologie- und Gründerzentrum (TGZ)  
Weinbergweg 23  
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  
11.10.2019 gebeten!**