

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
18.10.2019 gebeten!**

Ansprechpartner

Dr. Toni Meier

Dr. Katrin Thamm

Innovationsbüro **nutriCARD**

t: 0345 - 55 22 650

e: katrin.thamm@landw.uni-halle.de

w: www.nutricard.de

GEFÖRDERT VOM



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



DLR Projektträger

Anmeldung

Bitte Mail an:

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

Bitte informieren Sie mich über weitere Veranstaltungen
des Innovationsbüros:

Ja

Nein



nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

Seminar

Reformulierung von Feinkost und Convenience- Lebensmitteln: Möglich- keiten, Grenzen & Herausforderungen

27.11.2019, Halle (Saale)

Eine gemeinsame Veranstaltung mit



UNIVERSITÄT
LEIPZIG

Reformulierung von Feinkost- und Convenience-Lebensmitteln: Möglichkeiten, Grenzen & Herausforderungen

Inhalte

- Innovationen und Food-Trends im Bereich Feinkost und Convenience
- Hintergrund und aktueller Stand zu Reduktions- und Reformulierungsstrategien
- alternative Rohstoffe zu Fetten, Salz und Zucker
- Einsatz neuer Technologien und Verarbeitungsverfahren
- Potentiale und Hemmnisse bei der Reduktion/Reformulierung
- Produktentwicklung von salzreduzierten Wurstwaren – Möglichkeiten und Herausforderungen
- Entwicklung und Transfer von reformulierten Lebensmitteln in das Handwerk - Eine Erfolgsgeschichte
- 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 und spezialisierte sich im Bereich der Anwendungstechnik.

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

Kathleen Korch

Institut für Lebensmittelhygiene, Zentrum für Veterinary Public Health, Universität Leipzig

Frau Korch hat an der TU Dresden Lebensmittelchemie studiert. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin im Bereich Produktentwicklung im Forschungsverbundprojekt nutriCARD an der Universität Leipzig.

Sie befasst sich mit der Salzreduktion von Wurstwaren, welche in der institutseigenen Wurstmanufaktur handwerklich hergestellt und anschließend umfassend analytisch bewertet werden.

Maria Kryger

Institut für Lebensmittelhygiene, Zentrum für Veterinary Public Health, Universität Leipzig

Frau Kryger ist Lebensmitteltechnologin und hat an der Hochschule Anhalt studiert. Anschließend war sie bei Convenience-, Getränke-, und Tiefkühlkostunternehmen für das Qualitätsmanagement und die Qualitätssicherung verantwortlich, bevor sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin an die Universität Leipzig wechselte. Hier ist sie als Transferassistentin für nutriCARD tätig und verantwortet den Bereich Produktentwicklung und Transfer.

Das Institut für Lebensmittelhygiene gehört zur Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig. Neben den Aufgaben in Lehre und Forschung bietet es Serviceleistungen für Lebensmittelunternehmen (akkreditierte Untersuchungen von Lebensmitteln, Beratungs- und Schulungsangebote, Unterstützung bei Produktentwicklungen) sowie Weiterbildungsangebote für Tierärzte an.

www.vetmed.uni-leipzig.de/institut-fuer-lebensmittelhygiene/

Termin

27.11.2019, 10.00 – 15.00 Uhr

Veranstaltungsort

Technologie- und Gründerzentrum (TGZ)
Weinbergweg 23
06120 Halle (Saale)