

HOTELS

ACHAT Hotel Corbin

Wippenhauser Straße 7, 85354 Freising
Tel. +49 8161 8869-0
www.achat-hotels.com

Hotel Bayerischer Hof

Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising
Tel. +49 8161 5383-00
www.bayerischerhof-freising.de

Hotel Lerner

Vöttinger Straße 60, 85354 Freising
Tel. +49 8161 916-46
www.gasthof-lerner.de

Gästehaus Pflügler

Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising
Tel. +49 8161 5384-40
www.pension-pfluegler.de

Hotel Am Kloostergarten

Alte Poststraße 97, 85356 Freising
Tel: +49 8161 2392-0
www.am-kloostergarten.com

TAGUNGSORT
Fraunhofer IVV
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising

INFORMATIONEN

Moderatoren

Dr. Alexander Stephan
Lebensmittelbiotechnologie
am Institut für Biotechnologie und
Wirkstoff-Forschung gGmbH Mainz

Christian Zacherl
Geschäftsfeldmanager Lebensmittel
und fachlicher Ansprechpartner
Fraunhofer-Institut für Verfahrens-
technik und Verpackung IVV
christian.zacherl@ivv.fraunhofer.de

Gebühren (inkl. Abendveranstaltung)

Seminarplatz: 825,00 €
Mitglieder der IVLV: 275,00 €
Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Fraunhofer IVV.

Stornierung

Kostenlose Stornierung bis zum Anmeldeschluss.
Bei späterer Stornierung fallen Stornogebühren an:
Nichtmitglieder 250,00 €,
IVLV-Mitglieder 90,00 €.

Anmeldung und Organisation

Geschäftsstelle der IVLV e.V.
Telefon: +49 8161 247 316-0
office@ivlv.org
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Onlineanmeldung auf www.ivlv.org/termine

Anmeldeschluss: 24. Januar 2024



Fraunhofer-Institut
für Verfahrenstechnik und
Verpackung IVV
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Telefon +49 8161 491-0
www.ivv.fraunhofer.de



Industrievereinigung
für Lebensmitteltechnologie
und Verpackung e.V.
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Telefon +49 8161 247 316-0

Informationen online:

Aktuelles, Veranstaltungstermine,
Arbeitsgruppen der IVLV, Projektdatenbank der
abgeschlossenen und laufenden Forschungsvorhaben,
sowie Informationen zu Ansprechpartnern und
Mitgliedschaft in der IVLV e.V.
www.ivlv.org



KOOPERATION



31. Januar /
01. Februar
2024

ZUKUNFTSTAGE: Pflanzliche Lebensmittel 2024



TAGUNGsort
 Fraunhofer IVV
 Giggenhauser Str. 35
 85354 Freising

Mittwoch, 31. Januar 2024

- 11:00 Uhr CHECK-IN mit MITTAGSIMBISS
- 12:00 Uhr **Begrüßung**
 Prof. Dr. Peter Eisner, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV und Dr. Alexander Stephan, Lebensmittel-biotechnologie am Institut für Biotechnologie und Wirkstoffkunde gGmbH Mainz, Obmann der IVLV AG Pflanzliche Lebensmittel

Funktionalität pflanzlicher Lebensmittelzutaten

- 12:15 Uhr **Ganzheitliche Charakterisierung kommerzieller Proteinzutaten zum Aufbau einer Proteindatenbank (BMBF NewFoodSystems)**
 Laura Ignatzy, Fraunhofer IVV
- 12:45 Uhr **Kombination von Proteinzutaten – Auswirkungen auf die Funktionalität (BMBF NewFoodSystems)**
 Dr. Lara Etzbach, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften an der Universität Bonn und Daria Wohlt, Fraunhofer IVV
- 13:15 Uhr **Weizenproteine – maßgeschneiderte Funktionalitäten gezielt verwenden und Prozesssicherheit erhöhen**
 Dr. Dennis Kampschroer, Uniferm GmbH & Co. KG
- 13:45 Uhr KAFFEPAUSE
- 14:15 Uhr **LeguFoam – Charakterisierung der Schaumbildung- und Stabilisierungsmechanismen von Leguminosenproteinen (IGF-Vorhaben 22639 N)**
 Thomas Bickel Haase, Fraunhofer IVV

Sicherheit

- 14:45 Uhr **Resilienzmanagement in Hinsicht auf pflanzliche Lieferketten**
 Anselm Elles, AFC Consulting AG
- 15:15 Uhr **Allergene in Lebensmitteln**
 Prof. Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
- 15:45 Uhr KAFFEPAUSE

IVLV Forschung und Forschungsplanung

- 16:15 Uhr **Oil4Emulsion – Untersuchung von Proteinblends und verschiedenen Ölen in pflanzlichen Öl-in-Wasser-Emulsionen (IVLV-Projekt)**
 Anna-Maria Tschigg, Fraunhofer IVV
- 16:45 Uhr **Forschungsaktivitäten der AG Pflanzliche Lebensmittel**
 Christian Zacherl, Fraunhofer IVV
- 17:15 Uhr ENDE TAG 1
- 19:00 Uhr **ABENDVERANSTALTUNG**
 im Restaurant in Freising mit Abendvortrag: „Creating an independent food system in space“
 Tor Blomqvist, Deutsches Zentrum für Luft- und Raumfahrt DLR

Donnerstag, 01. Februar 2024

- 09:00 Uhr **Begrüßung und Neuigkeiten von der IVLV**
 Dr.-Ing. Tobias Voigt, Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V.

Fermentation

- 09:15 Uhr **Proteinproduktion der Zukunft – von zellulärer Landwirtschaft bis Precision Fermentation**
 Sandra Wilde, Formo Bio GmbH
- 09:45 Uhr **Entwicklung proteinreicher Käsealternativen durch Fermentation und Reifung**
 Johannes Zuber, Fraunhofer IVV

- 10:15 Uhr KAFFEPAUSE

Fleisch- und Fischalternativen

- 10:45 Uhr **From fiber up: Next generation meat alternatives using advanced fiber technologies**
 Jan Wilmking und Mimi von Blomberg, Project Eaden GmbH
- 11:15 Uhr **SmartProtein – Entwicklung von extrudierten Fleisch- und Fischalternativen auf Basis von Linsenprotein (EU-Horizon 2020 Nr. 862957)**
 Verena Schmidt, Fraunhofer IVV

- 11:45 Uhr **BettaFish – plant-based fish alternatives made from seaweed**
 Miriam Gößmann, Bettafish – wunderfish GmbH

- 12:15 Uhr MITTAGESSEN

Markt und Zukunft

- 13:15 Uhr **Herausforderungen und Investitionstrends im AgriFood Sektor für eine zirkuläre pflanzliche Proteinversorgung**
 Jasmin Dold, BayWa AG, New Protein Solutions
- 13:45 Uhr **Die Lücke schließen: Preisentwicklungen bei pflanzlichen Alternativen in Deutschland**
 Dirk Liebenberg und Virginia Cecchini Kuskow, ProVeg e.V.
- 14:15 Uhr Resümee
- 14:20 Uhr ENDE DER VERANSTALTUNG
- 14:30 Uhr **Führung durch das Ingredient- und Lebensmitteltechnikum am Fraunhofer IVV**
 optional, Dauer ca. 60 Min.

