

Dr. Alexander Stephan ist Leiter der wissenschaftlichen Forschung der VAN HEES Gruppe, einem bekannten Hersteller von Gewürzen, Gewürzmischungen, Gütezusätzen und Marinaden für Fleisch- und Wurstspezialitäten, welcher sich in den letzten Jahren stark mit dem Bereich alternative Proteinquellen und Applikation beschäftigt. Als studierter Lebensmittelchemiker widmet er sich dort funktionellen Rohstoffen und neuartigen Food Ingredients inklusive deren Funktionalität und Applikation. Zudem zeichnet er für die Zusammenarbeit mit Forschungsinstituten zur Innovationsfindung verantwortlich und ist im IVLV Netzwerk aktiv.



Seit 2019 darf ich Obmann der noch jungen IVLV Arbeitsgruppe Pflanzliche Lebensmittelproteine sein. Ich finde es toll, wie die Arbeitsgruppe wächst, neue kleine und große Unternehmen dazukommen, die Zahl der Forschungsvorhaben und auch die Jahressitzung immer mehr Interesse erfährt. Forschungsprojekte zu alternativen Proteinquellen nutzen nicht nur der Lebensmittelindustrie, sondern können entscheidend zur Sicherung der zukünftigen Welternährung beitragen. Deshalb engagiere ich mich mit Freude für diese Gruppe.