

## 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

iGZW – Internationales  
Getränkewissenschaftliches  
Zentrum Weihenstephan  
Gregor-Mendel-Str. 4  
85354 Freising

## INFORMATIONEN

### Moderatoren

Dr. Alexander Stephan  
Leiter Department of Science  
und Rohstoffmanagement  
VAN HEES GmbH

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

### Gebühren (inkl. Abendveranstaltung)

Seminarplatz: 840,00 €  
Mitglieder der IVLV: 280,00 €  
Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Fraunhofer IVV.

### Stornierung

Kostenlose Stornierung bis zum Anmeldeschluss.  
Bei späterer Stornierung fallen Stornogebühren an:  
Nichtmitglieder 260,00 €,  
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](http://www.ivlv.org/termine)

Anmeldeschluss: 9. November 2022



Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 491-0  
[www.ivv.fraunhofer.de](http://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](http://www.ivlv.org)



KOOPERATION



17./18.  
November  
2022

## ZUKUNFTSTAGE: Pflanzliche Lebensmittel 2022



Fotos: Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

**Donnerstag, 17. November 2022**

Ab 11:30 Uhr CHECK-IN mit kleinem Mittagsimbiss

12:30 Uhr **Begrüßung**  
Prof. Dr. Peter Eisner, Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und Verpackung IVV und  
Dr. Alexander Stephan, VAN HEES GmbH,  
Obmann der IVLV Arbeitsgruppe „Pflanzliche  
Lebensmittel“

12:40 Uhr **Impulsvortrag „Innovationen der letzten  
Jahre – was macht eigentlich ...?“**  
Prof. Dr. Peter Eisner, Fraunhofer IVV

**F&E Ingredients und Produkte**

13:00 Uhr **Fraunhofer Leitprojekt „Future Proteins“:  
Alternative Proteine für sensorisch attraktive  
Lebensmittel**  
Dr. Stephanie Mittermaier, Fraunhofer IVV

13:30 Uhr **KERBSE – Eine gereifte Schnittkäsealternative  
auf Basis von Erbsenprotein (BLE-Projekt)**  
Johannes Zuber, Fraunhofer IVV

14:00 Uhr **Protinnov – Optimierung funktioneller und  
sensorischer Eigenschaften von  
Erbsenproteinen mittels Hochdruckverfahren  
(Cornet-Vorhaben)**  
Laura Scheuer und Dr. Katrin Hasenkopf,  
Fraunhofer IVV

14:30 Uhr KAFFEEPAUSE

**Plant-Based Start-Ups**

15:00 Uhr **Happy Ocean Foods –  
100% pflanzliches Fisch- & Seafood**  
Mufan Guo, Happy Ocean Foods

15:30 Uhr **Neggst – Der Weg zum pflanzlichen Ei**  
Jana Czerwinske, Neggst Foods GmbH

16:00 Uhr **EIT DADYGo – Milch- und  
Joghurt-Alternativen aus Raps**  
Magdalena Kozlovska, NapiFeryn und  
Dr. Andrea Hickisch, Fraunhofer IVV

**Lebensmittelqualität**

16:30 Uhr **Pflanzenbasierte Fleisch- und  
Milchanalog-Produkte: Beliebt bei  
vielen Konsumenten..., aber auch  
bei unerwünschten Mikroorganismen**  
Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI Food Protection

**Forschung**

17:00 Uhr **Vorstellung laufender und  
geplanter IVLV Projekte**  
Christian Zacherl, Fraunhofer IVV

17:30 Uhr ENDE DES 1. TAGES

18:30 Uhr **ABENDVERANSTALTUNG** im Restaurant  
Schrödl's in Freising-Neustift, Ende 23:00 Uhr

**Freitag, 18. November 2022**

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

**Gesundheit und Qualität**

09:15 Uhr **Wiederholter Konsum neuartiger  
Proteingetränke steigert Geruchs- und  
Geschmacksakzeptanz**  
Doris Schicker, Fraunhofer IVV

09:45 Uhr **Qualität auf Knopfdruck –  
Food-Scanner zur Lebensmittelbewertung**  
Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer IVV

10:15 Uhr **Westernization of Diet and  
the Gut Microbiota**  
Dr. Sören Ocvirk, Deutsches Institut für Ernäh-  
rungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE)

10:45 Uhr KAFFEEPAUSE

**Technologie**

11:15 Uhr **Oleogel: Strukturiertes Rapsöl als  
Ersatz für Milchfett und Palmöl**  
Prof. Dr. Eckhard Flöter, FG  
Lebensmittelverfahrenstechnik, TU Berlin

11:45 Uhr **Potenzial pflanzlicher Rohstoffe und Inhalts-  
stoffe für Bioinks des Lebensmittel 3D Drucks**  
Prof. Dr. Mario Jekle, Universität Hohenheim -  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und  
Biotechnologie

12:15 Uhr **EIT Food – Improving juiciness of  
plant-based meat alternatives**  
Johanna Jorkowski, Fraunhofer IVV

12:45 Uhr MITTAGSPAUSE

**Alternative Rohstoffe**

13:30 Uhr **Biotransformation pflanzlicher Nebenströme  
zu hochwertigen Pilzmyzelien**  
Prof. Dr. Holger Zorn, Uni Gießen –  
Institut für Lebensmittelchemie und  
Lebensmittelbiotechnologie

14:00 Uhr **Nutzungspotenziale von Blattproteinen  
und deren Gewinnung**  
Josef Robert, Fraunhofer UMSICHT

14:30 Uhr **Precision Fermentation –  
Produktion rekombinanter Proteine  
für die Lebensmittelindustrie**  
Prof. Dr. Stefan Schillberg, Fraunhofer IME

15:00 Uhr **Resümee**

15:15 Uhr ENDE DER VERANSTALTUNG

