

Virtueller Innovationsaustausch mit realem Praxisnutzen

Das bewährte Austausch-Format der **Swiss Food Research** Innovationsgruppen entwickelt sich seit dem Frühling 2020 zur virtuellen Innovationsplattform, auch mit Blick auf die praxistauglichsten Online-Instrumente.



Dr. Claudio Beretta von der ZHAW Life Sciences und Facility Management

QUELLE ALPENPIONIER AG

► PETER JOSSI

Die Innovationsgruppen bieten VertreterInnen aus Forschungsinstituten und Unternehmen sowie weiteren Interessierten einen regelmässigen und vertraulichen Rahmen zum fachlichen Austausch von Informationen, Neuentwicklungen sowie aktuellen Forschungsprojekten. Daraus werden gemeinsam projektfähige Ideen erarbeitet und Fachkompetenzen zusammengebracht, um konkrete Praxisanwendungen zu entwickeln.

Peter Braun fasst für das Swiss Food Research die Erfahrungen zusammen: «Durch die unvermeidliche Digitalisierung der Innovationsgruppen haben wir im letzten Jahr verschiedene Formate ausprobiert. 2021 finden die Innovationsgruppen-Treffen weiterhin digital und neu konzipiert statt. Insgesamt haben wir die Dauer und den Umfang der einzelnen Sitzungen reduziert, deren Anzahl im laufenden Jahr aber erhöht. Dadurch kann der kreative Austausch pro Thema konzentrierter erfolgen.»

Unverändertes Ziel bleibt der Ansatz der partizipativen Entwicklung von Lösun-

gen in Zusammenhang mit Vermittlung neuer Erkenntnisse und Schüren des Innovationsprozesses von der Idee bis zur konkreten Applikation. Mit der virtuellen Interaktion aus Workshops der Innovationsgruppe «Proteins4Future» sind beispielsweise unzählige Anwendungsmöglichkeiten entstanden, die sich teilweise zu konkreten Praxisprojekten entwickeln lassen. «Dies kommt zum einen den Inputgebern zugute, wie auch der aufmerksamen Verarbeitung und Verknüpfung von Kompetenzen aller Teilnehmenden», so das positive Fazit von Marina Helm Romaneschi auch angesichts der aktuellen eingeschränkten Möglichkeiten für physische Fachanlässe.

Proteins4Future – Fleisch genügt nicht mehr

Proteine sind essenziell in unserer Ernährung. Die nachhaltige Versorgung mit Proteinen ist eine der grossen Herausforderungen. In den letzten Jahrzehnten wurde viel Wissen im Proteinbereich geschaffen – meist jedoch für angestammte Systeme. Mit diesem Wissen kann jetzt an komplexe Systeme herangegan-

gen und die Dinge neu gedacht werden. Sei es mittels High Moisture Extrusion und deren Weiterentwicklung, sei es unter Nutzung von Fermentation oder thermischen Prozessen oder Technologien wie Hochdruckbehandlung. In der Innovationsgruppe erfolgt der Einbezug verschiedenster Disziplinen angefangen von Biologen über Prozesstechnik, Produktentwicklung/Technologie bis hin zur Ernährungswissenschaft sowie Konsumentenforschung.

Vielfalt der Proteinquellen nutzen

Fleisch, Milch und Eier bilden nach wie vor mengenmässig und mit Blick auf die Marktnachfrage die wichtigsten Eiweiss-Quellen. Die Suche nach Alternativen gewinnt nicht nur aufgrund der Marktentwicklung, sondern vor allem mit Blick auf die nachhaltige Entwicklung des Ernährungssystems an Bedeutung. Über den klassischen Alternativrohstoffe Soja hinaus gilt es, die Nutzung weiterer pflanzenbasierter Quellen und Technologien zur Herstellung von proteinhaltigen und wohlschmeckenden Lebensmitteln zu erarbeiten.



Natürliche Innovation aus den Schweizer Bergen. QUELLE ALPENPIONIER AG



Carlo Weber, Co-Founder AlpenPionier AG. QUELLE ALPENPIONIER AG

Von besonderem Interesse ist dabei die möglichst ganzheitliche Nutzung der Rohstoffe und nicht nur die Verwendung von Isolaten. Interessante Praxislösungen ergeben sich oft aus der Kombination verschiedener Rohstoffe und der Wiederentdeckung traditioneller Lebensmittel und dem Aufbau zeitgemässer Wertschöpfungsketten bei der Vermarktung. Mit Erfolg und unter dem Auftritt «Alpen-Pionier» konnten beispielsweise die zeitgemässe Vermarktung von Schweizer Hanf-Lebensmitteln in Bio-Qualität etabliert werden. Von hoher Wichtigkeit ist zudem die Schliessung der Kreisläufe in der Aufbereitung, etwa in der Müllerei. Neue Verfahren und Technologien erlauben es dabei, traditionellerweise als «Müllerei-Nebenprodukte» der Futtermittel-Industrie zugeführte Komponenten für die menschliche Ernährung zu erhalten,

was sich bei entsprechender Infrastruktur und Mengenumsatz auch finanziell sinnvoll erweisen kann. Die gezielte Optimierung der Verarbeitungskreisläufe auch mit Blick auf die Nachhaltigkeitswirkung, etwa der Vermeidung von Food Waste beforcht beispielsweise Dr. Claudio Beretta von der ZHAW Life Sciences und Facility Management.

Ein in der europäischen Ernährungstradition noch wenig bekannte Proteinquelle bildet die Nutzung von Algen. Für die Lebensmittel-Verwendung bilden Mikroalgen interessante Applikationsmöglichkeiten. Der fachliche Austausch in der Innovationsgruppe liefert dazu viele wichtige Erkenntnisse bei der Entwicklung der notwendigen Prozesse und Technologieanwendungen.

› www.swissfoodresearch.ch

Innovationsgruppe Proteins4Future

Die Innovationsgruppe richtet sich an alle, die am Anbau/der Erzeugung, der Verarbeitung und Vermarktung von nachhaltigen Proteinquellen und den daraus hergestellten Produkten interessiert sind. Die Innovationsgruppe wird thematisch durch eine Lenkungsgruppe geführt. Die Lenkungsgruppe setzt sich dabei aus folgenden Personen zusammen:

- Fabian Wahl, Agroscope, fabian.wahl@agroscope.admin.ch
- Charlotte Egger, Agroscope, charlotte.egger@agroscope.admin.ch
- Christoph Denkel, BFH HAFL, christoph.denkel@bfh.ch
- Michael Beyrer, HES-SO, michael.beyrer@hevs.ch
- Nadina Müller, ZHAW, munnn@zhaw.ch
- Eric Stirnemann, ETH, eric.stirnemann@hest.ethz.ch
- Katrin Annika Kopf, BFH, katrin.kopf@bfh.ch
- Lukas Böcker, ETH, lukas.boecker@hest.ethz.ch

- › www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/proteins4future/
- › www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/

Geschäfts-dokumente automatisiert austauschen

Abacus E-Business – die Software für den elektronischen Dokumentenaustausch

Abacus Forum
E-Rechnung
09.06.2021,
virtueller Event
Anmeldung:
abacus.ch/forum



Ihr Nutzen mit Abacus E-Business

Abacus E-Business gewährleistet einen medienbruchfreien und hochautomatisierten Datenaustausch mit Geschäftspartnern – rund um die Uhr, an sieben Tagen pro Woche.

Digitalisieren Sie mit Abacus E-Business die Prozesse mit Ihren Kunden und Lieferanten und profitieren Sie vom Anschluss an gängige Netzwerke für E-Dokumente. Dies ermöglicht den Versand und Empfang von elektronischen Dokumenten (EDI) inklusive E-Rechnungen. Dadurch profitieren Sie von den Möglichkeiten, Daten mit Ihren Geschäftspartnern papierlos elektronisch auszutauschen und automatisch zu verarbeiten.

Weitere Informationen finden Sie unter:
abacus.ch/e-business

