

## ANMELDUNG

### Online-Anmeldung auf [www.ivlv.org/termine](http://www.ivlv.org/termine)

Fax +49 8161 491-142

Ja, ich nehme an der Veranstaltung am 15./16. Mai 2019 teil:  
**FREISINGER TAGE: Pflanzliche Lebensmittelproteine**

Ich nehme außerdem am Rahmenprogramm teil:

- Führung durch die Staatsbrauerei Weißenstephan  
 Abendveranstaltung im Bräustüberl Weißenstephan

Ich bin

- IVLV-Mitglied

Name, Vorname

Firma/Institution

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Mit meiner Unterschrift akzeptiere ich die Datenschutzbestimmungen ([www.ivlv.org/datenschutz/](http://www.ivlv.org/datenschutz/)) und willige ein, dass ich in Zukunft über ausgewählte Neuigkeiten zum Wissenstransfer per Mail informiert werde (jederzeit widerrufbar).

Datum, Unterschrift



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 491-140  
Telefax +49 8161 491-142

#### 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)



FREISINGER TAGE

## Pflanzliche Lebensmittelproteine

15./16.  
Mai  
2019

Titelbild: kickimages@Stock, naito8@Stock, popovaphoto@Stock

## INFORMATIONEN

#### Fachlicher Ansprechpartner

Christian Zacherl  
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV  
Tel. +49 8161 491-426  
[christian.zacherl@ivv.fraunhofer.de](mailto:christian.zacherl@ivv.fraunhofer.de)

#### Anmeldung und Organisation

Geschäftsstelle der IVLV e.V.  
Telefon +49 8161 491-140  
[office@ivlv.org](mailto:office@ivlv.org)

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das Faxformular  
oder melden sich online an unter [www.ivlv.org/termine](http://www.ivlv.org/termine)

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

#### Gebühren

Seminarplatz: 800,00 € inkl. Abendveranstaltung  
Mitglieder der IVLV: 200,00 €

Für Anmeldungen, die nicht bis zum Anmeldeschluss  
storniert werden, fällt eine Gebühr von 200,00 €  
an (für IVLV-Mitglieder 50,00 €), dafür erhalten Sie  
online Zugang zu den Tagungsunterlagen

Anmeldeschluss: 07. Mai 2019

**Mittwoch, 15. Mai 2019**

- 09:30 Uhr CHECK-IN
- 10:00 Uhr Begrüßung  
Impulsvortrag „Proteine und Entwicklungstrends“  
PD Dr. Peter Eisner, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 10:30 Uhr Funktionale Sonnenblumenproteine im kommerziellen Maßstab als eine Chance für neue Lebensmittelapplikationen  
Thomas Stuchly, Elosun GmbH
- 11:00 Uhr KAFFEPAUSE

**Technologie Part I**

- 11:15 Uhr Epitop-Mapping aus Allergiker-Seren: Was wir daraus über Lebensmittelallergien lernen  
Dr. Michael Szardenings, Fraunhofer-Institut für Zelltherapie und Immunologie IZI
- 11:45 Uhr Modifikation pflanzlicher Proteine – Verbesserung funktioneller und sensorischer Eigenschaften bei gleichzeitiger Verringerung des allergenen Potenzials  
Dr. Ute Weisz, Fraunhofer IVV
- 12:15 Uhr Protein2Food – Pflanzenproteine aus alternativen Rohstoffen zur Entwicklung hochwertiger Lebensmittel  
Jürgen Bez, Fraunhofer IVV
- 12:45 Uhr MITTAGSIMBISS

**Alternative Proteinrohstoffe**

- 13:30 Uhr Insekten als alternative Nahrungsquelle  
Dr. Anna-Kristina Marel, Max Rubner-Institut
- 14:00 Uhr Etablierung einer alternativen Proteinquelle auf Basis von Pilzen – vom Labor bis auf den Teller  
Dr. Alexander Stephan, VAN HEES GmbH
- 14:30 Uhr Eating green: Konsumentenorientierte Produktentwicklung mit Spirulina  
Prof. Dr. Daniel Mörlein,  
Georg-August-Universität Göttingen

**WORKSHOP – Market & Consumer**

- 15:00 Uhr Presentation on trends in the plant-based market & customer-focused innovation workshop  
Verena Wiederkehr, ProVeg Deutschland e.V.
- 16:30 Uhr ENDE DES ERSTEN TAGES
- 18:15 Uhr Führung durch die Staatsbrauerei Weihenstephan (Dauer ca. 40min.)
- 19:00 Uhr Abendveranstaltung im Bräustüberl Weihenstephan (Barockstube), beginnend mit einer Bierverkostung

**Donnerstag, 16. Mai 2019**

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

**Technologie Part II**

- 09:15 Uhr QualiFabaBean: Potenzial der Ackerbohne zur Anwendung in Lebensmitteln  
Maïke Föste, Fraunhofer IVV
- 09:45 Uhr Lupinenproteinmizellen – Technologie, Stabilität, Einsatz in Lebensmitteln  
Prof. Dr. Peggy G. Braun, Universität Leipzig

**Forschung in der IVLV**

- 10:15 Uhr Eiersatz in feinen Backwaren  
Maïke Föste, Fraunhofer IVV
- 10:30 Uhr Vorstellung weiterer IVLV Projektvorschläge  
Christian Zacherl, Fraunhofer IVV
- 10:45 Uhr KAFFEPAUSE

**Qualität, Sicherheit und Sensorik**

- 11:00 Uhr Mikrobiologische Qualität und Sicherheit von pflanzlichen Lebensmittelproteinen  
Dr. nat. techn. Konrad Domig, Universität für Bodenkultur Wien
- 11:30 Uhr Protein2Food – Entwicklung von pflanzlichen Aufstrichen und proteinreichen Frühstückscerealien  
Dr. Raffael Osen, Fraunhofer IVV

**Praktikumstour**

- 12:00 Uhr Tour durch die Lebensmitteltechnika des Fraunhofer IVV  
Live-Extrusion mit Verkostung von proteinreichen Cerealien, Pilzprodukten und anderen Fleischalternativen  
Christian Zacherl, Fraunhofer IVV
- 13:00 Uhr ENDE DER VERANSTALTUNG

**Hotel Bayerischer Hof**

Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 5383-00, Fax +49 8161 5383-39  
www.bayerischerhof-freising.de

**Corbin Feng Shui Business Hotel**

Wippenhauser Straße 7, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 8869-0, Fax +49 8161 8869-588  
www.corbin-hotel.de

**Hotel Lerner**

Vöttinger Straße 60, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 916-46, Fax +49 8161 414-04  
www.gasthof-lerner.de

**Gästehaus Pflügler**

Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 5384-40, Fax +49 8161 72-22  
www.pensionpflugler.de

