



Start-ups on stage ziehen das Auditorium in den Bann. E-MOTION.PICTURES

# Innovation dank professioneller Branchenvernetzung

Die vom Innovationsnetzwerk **Swiss Food Research** organisierten Innovationsgruppen sowie das jährlich stattfindende **Agro-Food Innovation Forum** bilden attraktive Plattformen zur Entwicklung technologischer Neuerungen und der daraus entstehenden Produktinnovationen.

► PETER JOSSI

Im Sinne einer dynamischen Wirtschaftsgemeinschaft aktiviert Swiss Food Research Teilnehmende aus allen Sektoren und allen Bereichen innerhalb der Agro-Food-Wertschöpfungskette und deren Umwelt und Umfeld zur Entwicklung von Marktrelevanz und Wachstum durch Innovationen.

## Agro-Food Innovation Forum – schweizweiter Raum für Entwicklung

28 Agro-Food-Start-ups und 150 Teilnehmende aus Forschung, Industrie, Förderung und Innovatorenkreisen trafen sich am 21. März 2019 im Technopark Zürich zum Kontakt- Wissens- und Erfahrungsaustausch. Der erste Forumsanlass dieser Art im Juni 2018 bot Mitgliedern von Swiss Food Research und dem Veranstaltungspartner Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft eine gute Gelegenheit, Ideen für neue Projekte und fachliche Partnerschaften zu generieren. Durch die Co-Organisation von Swiss Food Research, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, Cluster Food & Nutrition und FoodHack hat das Forum 2019 einen schweizweiten Raum für Entwicklung geschaffen. Dr. Peter Braun, CEO von Swiss

Food Research, ist mit der Entwicklung des Agro-Food Innovation Forums zufrieden: «Die 2018 geschaffene Plattform für Start-ups, Unternehmen und Forschung etabliert sich.» Das Ziel aller zukunftsgerichteten Swiss-Food-Research-Aktivitäten liege darin, Innovationen im Agrar- und im Lebensmittelsektor in ihren verschiedenen Erscheinungsformen sowie auf allen Ebenen und in allen Phasen zu unterstützen. «Mit dem Agro-Food Innovation Forum leisten wir einen Beitrag dazu und bringen die Beteiligten zusammen», so das Fazit von Dr. Peter Braun.

## Innovationsgruppen als Kreativitätstreiber

Die vom Innovationsnetzwerk Swiss Food Research organisierten Innovationsgruppen schaffen einen vertraulichen Rahmen zur Entwicklung technologischer Neuerungen und der daraus entstehenden Produktinnovationen.

Das vielfältige Angebot an Innovationsgruppen bietet einen Rahmen für Teilnehmende aus Forschungsinstituten, Firmen und Fachexperten zu aktuellen Forschungs- und Anwendungsfragen, trend- und bedarfsorientierten Innovationen. Im Rahmen geförderter, vertraulicher oder auch offener Projekte werden



Das Innovationsnetzwerk Swiss Food Research begleitet viele Start-up-Unternehmen in der Aufbauphase. Ein Beispiel ist Hey Life: Getränke aus frischem Gemüse, aus Früchten, Kräutern, Wurzeln und Nüssen, 100 Prozent naturbelassen und pflanzenbasiert.

HEYLIFE/SWISS FOOD RESEARCH

aktiv Informationen über Innovationen und Forschungsprojekte ausgetauscht, projektfähige Ideen erarbeitet, Fachkompetenzen zusammengebracht und Marktentwicklungsperspektiven geschaffen. Ergebnisse aus diesen Projekten werden zuerst in den Innovationsgruppen präsentiert und diskutiert – so erhalten die Teilnehmenden Wissen früh aus erster Hand.

Über eher traditionelle Branchenbereiche hinaus lanciert Swiss Food Research regelmässig auch neue Innovationsgruppen mit Fokus auf die Praxisanwendung neuer Technologien einerseits sowie zur zeitgemässen Weiterentwicklung traditioneller Lebensmittel-Verarbeitungsverfahren.

### More freshness – longer lasting

Die Innovationsgruppe «Nicht-thermische Verfahren» vernetzte das Wissen aus verschiedensten Disziplinen, angefangen bei Mikrobiologen über Prozesstechnik, Produktentwicklung/Technologie bis hin zur Risikobewertung, Zulassung neuer Verfahren sowie zur Konsumentenforschung (Wahrnehmung von Risiken und deren Kommunikation). Dies erlaubt die umfassende Bearbeitung der komplexen Themenstellung. Die In- >>

## Migrationszelle „Sieg-Mi-Flex“

Einfach Lebensmittelverpackungen testen.

- **Flexibler, modularer Aufbau** ermöglicht das Testen von Verpackungen unterschiedlichster Beschaffenheit
- **Vereinfacht die Probenvorbereitung** in der Migrationsanalytik
- kann sowohl mit **festen wie flüssigen Lebensmittelsimulanzien** eingesetzt werden
- Entspricht EU Norm EN 1186-1 und EU Verordnung 1935/2004 + 10/2011

Erfahren Sie mehr auf der diesjährigen

## ILMAC

24. - 27. 09. 2019.

Besuchen Sie uns auf der Messe in Basel:  
Halle 1.1, Stand D190

Wir freuen uns auf Sie!



In der Innovationsgruppe für den Bereich Getreide & Backwaren erarbeiten Forschungs- und Branchenfachleute gemeinsam Praxislösungen für aktuelle Herausforderungen.

ZHAW WÄDENSWIL, ILGI

»» novationsgruppe richtet sich an alle, die an Entwicklung neuer Technologien, der Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln, der Verarbeitung von Verpackungsmaterialien, der Herstellung von Anlagen und der Lebensmittelsicherheit interessiert sind.

Die Frische von Produkten ist eines der wichtigsten Qualitätsmerkmale. Erhaltung der Frische und eine hohe Lebensmittelsicherheit sind oft schwer zu vereinen – insbesondere bei längerer Haltbarkeit. Neue und auch in Kombination eingesetzte Verfahren aus dem Bereich der «Nichtthermischen Inaktivierung» bieten hier neue Möglichkeiten. Die hohe Verbreitung von Kühlketten erlaubt zudem eine Kühlung in der Frischebereich, wie sie vor einigen Jahren logistisch noch nicht vorhanden war. Neue und bekannte Technologien wie HPP, PEF, E-Beam, UV, Plasma, aber auch Schutzkulturkonzepte und Einsatz von Phagen bieten eine wertvolle Ergänzung zur klassischen thermischen Inaktivierung von Verderbniserregern. Diese Verfahren bieten neue Möglichkeiten, sind aber auch klar mit anderen Hürden zur Erzielung bester Wirksamkeit zu kombinieren. Die Oberflächenentkeimung gewinnt beispielsweise zunehmend an Bedeutung wenn es darum geht, (resistente) Erreger in Lebensmitteln (Obst, Gemüse, Wurst etc.) oder auch in Saatgut und Getreide zu reduzieren – demgegenüber steht die Zulassung von «Bestrahlungsverfahren» (UV, E-Beam). Auch HPP wächst, wie die Anzahl neuer Anlagen in der Schweiz zeigt. Die Mikrobiologie erlaubt mittels Schutzkulturen, ungewollte Mikroorganismen zurückzudrängen.

Bei der Innovationsgruppe «Rethink fermentation/Bioconversion» steht der Einsatz von Mikroorganismen (MO) zur Konvertierung von Materialien im Vordergrund. Dabei sollen nicht nur die Wirkung der Stoffwechselprodukte, sondern auch die Nutzung der Mikroorganismen selbst als Biomasse und Nahrungsmittel berücksichtigt werden. Die Biokonversion von etwas nicht Essbarem in etwas Essbares wird auch Gegenstand sein (z. B.

Verarbeitung von Nebenströmen). Neben der Konvertierung wird auch der Untersuchung der ernährungsphysiologischen Bedeutung der Fermentation (Feed your gut) Rechnung getragen. Die Gesundheit und die Ernährung sind zentrale Themen der heutigen Zeit und finden in dieser Innovationsgruppe einen fruchtbaren Boden. Die Innovationsgruppe bezieht verschiedenste Disziplinen, angefangen bei Mikrobiologen über Prozesstechnik, Produktentwicklung/Technologie bis zu Ernährungswissenschaft und Gesundheit, mit ein. Dies erlaubt die umfassende Bearbeitung der komplexen Themenstellung.

Auf die Bedürfnisse der flexitarischen, omnivorischen, vegetarischen und veganen Ernährung richtet sich die «IG Innovative protein sources and applications» aus. Im Fokus stehen die Erforschung und die Entwicklung neuer Proteinquellen und innovativer Verfahrenstechniken zur ganzheitlichen Nutzung der Rohstoffe mit hohem Proteingehalt. Dabei werden sowohl pflanzliche wie tierische Rohstoffe betrachtet. Geschmacksneutrale Hanf- oder Algenprodukte stehen genauso im Interesse wie die Nutzung von Nebenströmen oder die neue Kombination von Rohstoffen (mixed protein sources). Prozesstechnologien zur Gewinnung und Verarbeitung von Proteinen sowie deren Einfluss auf die technofunktionellen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften bilden einen grossen Themenbereich. Die Optimierung heutiger Verfahren wie «High Moisture Extrusion» und die Entwicklung neuer Verfahren sind wichtige technologische Fragestellungen zur Herstellung von Produkten mit hoher sensorischer Qualität.

Mit der Perspektive auf eine breitere und bessere Nutzung von Technologien und Rohstoffen identifizieren diese Gruppen relevante und weiterführende Themen, die ihr Potenzial durch die Interaktion mit den anderen Innovationsgruppen wirkungsvoll entfalten können.



**Peter Jossi**, Chefredaktor  
Lebensmittelindustrie,  
Lebensmittel-Ingenieur FH

## Innovationsgruppen

- › Getreide und Backwaren
- › Verpackung
- › Insekten
- › Aquakultur
- › Kaffee
- › Digitalisierung
- › Bioconversion (Fermentierung)
- › Nichtthermische Inaktivierungsverfahren
- › Proteins4Future (alternative Proteinquellen und deren Anwendung)

Weitere Innovationsgruppen sind im Aufbau auf Anregung und im Austausch mit Mitgliedern und Partnern von Swiss Food Research.

› [www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/](http://www.swissfoodresearch.ch/de/innovationsgruppen/)

« Innovative Ideen in werthaltige/-volle Produkte zu überführen, erfordert das Zusammenbringen verschiedenster Elemente. Ein leistungsfähiges Innovations-Eco-System ist ein komplexer, vitaler Organismus, der das ermöglicht. Wir freuen uns, Teil dessen zu sein und zur Vitalität beizutragen.

**Dr. Peter Braun**, CEO  
Swiss Food Research