



Verein Österreichischer
Lebensmittel- und Biotechnologen

Frühjahrstagung 2019

Das Essen der Zukunft

Woraus werden die Lebensmittel von morgen bestehen?

4. April 2019, HS XX - BOKU – Muthgasse 18, 1190 Wien

Pflanzliche Rohstoffe und Zutaten von morgen

- 13:00 – 13:45 **Mirjam Kabel / Universität Wageningen**
Hemicelluloses, their isolation, characterization and enzyme degradation for food- and other applications
- 13:45 – 14:15 **Helene Persak / Fa. AGRANA Research & Innovation Center GmbH**
Wir STÄRKEN die Ernährungstrends
- 14:15 – 14.45 **Sigrid Amann / Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz**
Die rechtliche Seite - Zusatzstoffe und Kennzeichnung
- 14:45 – 15:15 Pause

Das Aroma der Zukunft

- 15:15 – 16:00 **Stefano Serra / Universität Mailand**
Probiotic bacteria-mediated synthesis of high value natural flavours
- 16:00 – 16:30 **Bernd Müller-Fembeck / Fa. Givaudan**
Aromen aus industrieller Sicht
- 16:30 – 17:00 **Bernhard Kuhn / Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH**
Kontrolle von Aromastoffen
- 17:00 – 17:30 Pause und Tasting Corner mit Bernd Müller-Fembeck

Neuartige Lebensmittel, neue Enzyme und alternative Proteinquellen

- 17:30 – 18:15 **Klaus Riediger / Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH**
neuartige Lebensmittel („Novel Foods“) aus Sicht der Kontrolle
- 18:15 – 19:00 **Günter Maier / Fa. Novozymes**
Neue Enzyme für die Lebensmittel- und Biotechnologie
- 19:00 – 19:30 **Henry Jäger / Universität für Bodenkultur Wien**
Insektenproteine – Technologie und Anwendungen
- 19:30 – 21:00 Gemütlicher Ausklang mit Möglichkeit zur Diskussion mit den Referenten

Teilnahmegebühren: Studierende mit VÖLB-Mitgliedschaft 0.- €, Studierende ohne Mitgliedschaft 15.- €
VÖLB-Mitglieder 25.- €, Nicht-VÖLB-Mitglieder 40.- €

Anmeldung bei Elisabeth.mantler@weinobst.at (0043 2243 37910 310) bis 15. März 2019