FORSCHUNGSKREIS DER
ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

„Forschung für den Wettbewerb von morgen"

Aktuelle Beiträge aus FEI-Projekten

Dokumentation der 65. FEI-Jahrestagung
5./6. September 2007, Freising-Weihenstephan

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Godesberger Allee 142-148 · 53175 Bonn
Telefon: 0228 – 37 20 31
Telefax: 0228 – 37 61 50
E-Mail: fei@fei-bonn.de

Weiterführende Informationen:
www.fei-bonn.de

Mitglied der AiF
Ideen eine Zukunft geben

TIB/UB Hannover 89
129 380 172

Inhalt

Vorwort 5

Dr. J. Kohnke
Vorsitzender des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Eröffnungsrede zur 65. Jahrestagung 2007 9

Prof. Dr. M. Fischer
Universität Hamburg
Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie, Abteilung Lebensmittelchemie
Molekularbiologische Methoden zur Qualitätsanalyse von Lebensmitteln 15

Prof. Dr. T. Hofmann
Technische Universität München
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik
Identifizierung von Geschmacksstoffen als Grundlage für die Produktgestaltung 27

Prof. Dr. R. Nießner
Technische Universität München
Institut für Wasserchemie und Chemische Balneologie
Biosensoren und ihre Potentiale für die Lebensmittelindustrie 45

Prof. Dr. M. Kind
Universität Karlsruhe
Institut für Thermische Verfahrenstechnik
Verfahrenstechnische Wege zur Produktqualität 55

Prof. Dr. S. Vieths
Bundesamt für Sera und Impfstoffe Langen, Paul-Ehrlich-Institut
Abteilung Allergologie
Erfassung und Management von unbeabsichtigten Einträgen von allergenen Lebensmitteln am Beispiel Feiner Backwaren 69

Prof. Dr. K. Sommer
Technische Universität München
Lehrstuhl für Maschinen- und Apparatekunde
Neue Konzepte zur Erzeugung von Biogas aus Reststoffen der Lebensmittelindustrie 81

Anhang

Posterabstracts 93

Betriebsbesichtigung 117

Bilder von der Jahrestagung 121

FEI-Projekte 2007/2008 135

Mitgliederverzeichnis

Vorstand 166

Mitgliedsverbände 168

Mitgliedsunternehmen 170

Mitgliedsinstitute/Forschungsstellen 172

FEI-Kurzprofil 181