

DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2015

Geschmack grenzenlos? Strategien in der Welt der Lebensmittel

Der diesjährige DLG-Lebensmitteltag Sensorik findet am 24. September an der Hochschule Anhalt in Bernburg statt. Experten aus den Bereichen Lebensmittelensorik, Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Trendforschung und Marketing diskutieren unter dem Leitthema „Geschmack grenzenlos? Strategien in der Welt der Lebensmittel“ über branchenübergreifende Entwicklungen und Trends und geben aktuelle Praxisbeispiele.

Der Blick in einen Supermarkt zeigt: Kaum eine Branche präsentiert sich in einer derart diversen Breite wie die Lebensmittelwirtschaft. Die Liste mit Wünschen und Anforderungen, welche die Verbraucher bei Lebensmitteln sowie deren Herstellung realisieren möchten, wächst stetig. Neben Sicherheit und Genuss zählen dazu Gesundheit und Wellness, Convenience sowie Nachhaltigkeit und Ethik. Kombiniert mit einer zunehmenden Globalisierung der Lebensmittelmärkte entsteht daraus ein anspruchsvoller Themen-Mix, den es genussvoll zu verkaufen gilt. Ob „vegan“, „free from“, „regional“ oder mit Zusatznutzen – um Produkte dauer-

haft in den Warenkörben zu positionieren, muss das sensorische Profil des Lebensmittels den Geschmack der Konsumenten treffen. Die Bedeutung der Lebensmittelensorik als „Übersetzer“ von Produkttrends wird so immer wichtiger. Nur mit flexiblen sensorischen Konzepten lassen sich die vielfältigen Erwartungen der Verbraucher erfolgreich bedienen. Im Rahmen des DLG-Lebensmitteltags Sensorik werden u.a. folgende Themen diskutiert:

- Karin Tischer, Trendscout und Geschäftsführerin food & more (Kaarst): „Trendscouting weltweit 2015 – Die Strahlkraft internationaler Konzepte und ihre Chancen in übersättigten Märkten“
- Matthias Papenfuss, Quality Specialist, Coca-Cola Erfrischungsgetränke: „Lebensmittelensorik in einem multinationalen Konzern“
- Sarah Schwarzpaul, Omira Oberland-Milchverwertung: „Tasteful trotz ‚free-from‘ – sensorische Konflikte der modernen Zeit“
- Malte Stampe, CEO, Prolupin: „Sensorische Anforderungen an vegane Produkte – Wir machen das!-Initia-

tiven zur Entwicklung und Etablierung des Marktsegmentes Lupine“

- Im Rahmen einer Talkrunde zum Thema „Geschmack grenzenlos – Was wünscht sich der Verbraucher?“ diskutiert Prof. Dr. Michael Doßmann, Vorsitzender DLG-Fachzentrum Lebensmittel, u.a. mit der Vorsitzenden von Slow Food Deutschland, Ursula Hudson, sowie Prof. Dr. Guido Ritter von der Fachhochschule Münster.

■ Verleihung „DLG Sensorik Award“

Im Rahmen des DLG-Lebensmitteltags Sensorik präsentieren auch in diesem Jahr wieder Jung-Sensoriker ihre aktuellen Forschungsprojekte. Eine Experten-Jury, die sich aus Mitgliedern des DLG-Sensorik-Ausschusses zusammensetzt, ermittelt aus den präsentierten Arbeiten den Preisträger des diesjährigen „DLG Sensorik Awards“. (go)

Informationen und Anmeldungen:
www.DLG.org/lebensmitteltag_sensorik.html

3M

Innovative Laborprodukte für:

- Reinigungs- und Hygienekontrollen
- Mikrobiologische Produktkontrollen



Kontaktaufnahme:

Telefon 06033-7480-100

www.transia.de oder info@transia.de

Perfekter Schutzmantel für Gewürze & Co.

Forscher optimieren Coating-Prozess für pulverförmige Lebensmittel

In der modernen Lebensmittelverarbeitung sind ummantelte Produkte nicht mehr wegzudenken. Mithilfe der Technologie des Coatings werden pulverförmige Substanzen wie Gewürze, Puderzucker oder Milchpulver durch eine Ummantelung bzw. Beschichtung vor unerwünschten chemischen Reaktionen und Aromaverlusten geschützt. Ebenso steigt durch das Coating die Lagerfähigkeit der Produkte.

Pflanzliche Fette, Bienenwachs und Carnaubawachs sowie Mischungen dieser Überzugsmaterialien werden bei der lösemittelfreien Verfahrensvariante – dem Schmelzcoating – aufgeschmolzen, sie ummanteln im flüssigen Zustand das Pulver und härten im Anschluss wieder. Das klingt simpel, ist jedoch ein komplexer Vorgang, bei dem zahlreiche Prozessparameter beachtet und aufeinander abgestimmt werden müssen, um den perfekten Schutzmantel für jedes Produkt zu finden: Dieser soll von gleichmäßiger Dicke, poren- und rissfrei sein und die jeweils gewünschten Barriere-

und Freisetzungseigenschaften aufweisen. Entfalten sich beispielsweise Gewürze in vorgewürztem Fleisch zu früh, kann es aussaften. Durch das richtige Coating kann die Freisetzung von sensiblen Inhaltsstoffen dagegen intelligent gesteuert werden, so dass diese erst beim Erreichen des Schmelzpunktes ihre volle Wirkung entfalten.

Vor diesem Hintergrund führen Forscher der Technischen Universität München derzeit umfassende Coating-Versuche durch. Ziel dieses Projektes der Industriellen Gemeinschaftsforschung ist es, die wichtigsten Prozessparameter für die Beschichtung im Wirbelschichtverfahren zu identifizieren. Zudem sollen konkrete Messgrößen für die eingesetzten Rohstoffe (das Überzugsmaterial sowie das Kernmaterial) bestimmt werden. Dies soll dazu dienen, die Coating-Qualität sowie die Barriere- und Freisetzungseigenschaften vorab bestimmen zu können. Zahlreiche Unternehmen können da-

VERPACKUNG

■ **Bosch** bringt die schnellste vertikale Schlauchbeutelmaschine mit Doy Zip-Funktionalität auf den Markt. Die kompakte, kontinuierlich arbeitende Maschine produziert bis zu 100 hochwertige Doy Zip-Beutel pro Minute, während die Qualität einer horizontalen Anlage erreicht wird. Um die Markteinführung zu unterstützen, präsentiert Bosch die interaktive Plattform www.doyzip.de, auf der Hersteller von Nüssen, Schokolade und Süßwaren den Bosch Doy Zip-Beutel erleben können.

von profitieren, da zeit- und kostenintensive Entwicklungsarbeiten reduziert werden können. Im Fokus sind dabei vor allem kleine und mittelständische Unternehmen der Gewürz-, Süßwaren- und Backwarenbranche, da diese in der Regel nicht über eigene Forschungskapazitäten verfügen.

Weitere Informationen:
www.fei-bonn.de

Kunststoffbehälter, Tonnen, Paletten, Rollwagen



- *Silobehälter
- *Hygiene-Paletten
- *Palettencontainer
- *Kunststoffrollwagen
- *Kunststofftonnen
- *Zutatenspender u.v.m.

*alle Produkte sind aus zertifizierter Neuware gefertigt und lebensmittelecht



Fordern Sie unseren Gesamtkatalog oder gleich heute Ihr Angebot an:

MI Mailbox International GmbH
Christian-Schäfer-Str. 26
53881 Euskirchen
Telefon: 0 22 55 - 60 10
Telefax: 0 22 55 - 41 76

Mailbox

www.mailbox-international.de
info@mailbox-international.de

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

■ **Kronen** hat seine neue Ananas- und Melonenschälmaschine AMS 220 im Markt eingeführt. Sie eignet sich zum Schälen und Entstrunken von Ananas und zum Schälen von Melonen unterschiedlichster Art und Größe. Auch Kürbissorten mit glatter Oberfläche können konturunabhängig geschält werden. Zudem gibt es für Ananas nicht nur die Schäl-, sondern auch eine gleichzeitige Ausstechfunktion (zu- und abschaltbar über Schalter). Unterschiedliche Schäldicken von 1,5 bis 10 mm sind einstellbar. Aufgrund der flexiblen Schälstärkeneinstellung können z. B. auch Schalenzesten von Pampelmusen oder Pomelos produziert werden.

■ **MULTIVAC** Kontrollwaagen arbeiten jetzt noch enger mit den hauseigenen Verpackungsmaschinen und

Kennzeichnungssystemen zusammen: Das Laden eines neuen Rezepts über das MULTIVAC Bedienterminal HMI 2.0 steuert automatisch auch die Einstellungen für die Kontrollwaage und – sofern vorhanden – den Metall-detektor. Die Integration vereinfacht die Bedienung, reduziert die Interaktion zwischen Mensch und Maschine und erhöht sowohl Automatisierungsgrad als auch Prozesssicherheit.

■ Viele Unternehmen benötigen in ihrer Produktion warmes Prozesswasser. Die Weiterentwicklung der etablierten Wärmetauscher-Lösung E-Plate der Dresdner **DAS Environmental Expert GmbH** ermöglicht eine Wärmeübertragung vom Abwasser zum Prozesswasser. Die bewährte Technologie hilft, die Temperaturen der Wasserströme zu optimieren,

wodurch sowohl der Energieeinsatz als auch die Abwasserbehandlung selbst deutlich an Effizienz gewinnen. Gleichzeitig sorgt der Wärmeübertrager für eine zuverlässige Funktion der eingesetzten Abwasseranlagen.

■ Lüftungsanbieter **Rentschler Reven** hat einen speziellen Kanalabscheider entwickelt. Er beseitigt zuverlässig selbst mikrofeine Fettreste und Gerüche, die in den Abluftbereich gelangen. Das geschieht in drei Stufen: mit einem mechanischen X-Cyclon-Abscheider, einem UV-System und einem Edelstahlkatalysator. Bei extremen Anforderungen an die Luftreinheit kommt als vierte Stufe ein Elektrostat hinzu. Die neuen Kanalabscheider sind im Hygienic-Design aus Edelstahl gefertigt und für Luftmengen bis zu 10.000 m³/h lieferbar.

**Sichere Kennzeichnung
Jetzt wechseln auf Systeme
von Bluhm!**

BLUHM
systeme

Bluhm Systeme GmbH · 53619 Rheinbreitbach · www.bluhmsysteme.com · info@bluhmsysteme.com · Tel.: +49(0)2224-77080

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

■ **Beck Gewürze und Additive** hat eine neue Schutzkultur für Kochpökelware auf den Markt gebracht. MicroStart NoPor plus sorgt für eine appetitliche Farbgebung, sanft-wür-



Beck

zigen Geschmack und eine optimale Konsistenz ohne Gärlöcher. Die Dosierung erfolgt über Injektion der Kochpökel-Lake.

■ Ob in der großindustriellen Produktion, bei der Fließbandmontage in mittelständischen Unternehmen oder in der kleinen Werkstatt – Druckluft spielt fast überall eine wichtige Rolle. Und sie macht einen Großteil des Energiebedarfs aus. Eine regelmäßige Überprüfung der Druckluftanlage hinsichtlich Leckagen senkt die Betriebskosten spürbar. Mithilfe der Sonaphone-Technologie von **SONOTEC** können Leckagen und Undichtheiten in Druckluft-, Gas- und Vakuumanlagen einfach lokalisiert werden. Die Ultraschallprüfgeräte spüren Schallwellen auf, die in einem für Menschen nicht mehr wahrnehmbaren Frequenzbereich liegen und geben die durch entweichende Druckluft erzeugten Geräusche

als optische Werte auf dem Display und akustisch wahrnehmbare Signale über einen Lautsprecher wieder. Der Vorteil der Ultraschall-Methode liegt in ihrer einfachen Handhabung. Die lokalisierte Stelle wird markiert und anschließend repariert.

■ Mit der GN 9054 komplettiert **Ganter** die Stellungsanzeiger-Familie durch eine elektronische Variante mit LCD-Display und umfangreichen, frei wählbaren Zähloptionen. Mit seinem fünfstelligen, 12 x 24 mm großen LCD-Display erhöht der neue elektronische Stellungsanzeiger GN 9054 die Ablesbarkeit erheblich – auch weil die durch eine transparente Kunststoffscheibe geschützte Anzeige über einen breiten Betrachtungswinkel erkennbar ist. Eine langlebige Lithium-Batterie versorgt das Messelement mit Energie und erspart aufwändige Verkabelungen.

ACHEMA 2015

Hervorragender Stimmung und gute Zahlen

Auf der ACHEMA 2015, die vom 15. bis 19. Juni 2015 in Frankfurt stattfand, informierten sich über 166.000 Besucher über die Angebote der 3.813 Aussteller für die Chemie-, Pharma- und Lebensmittelindustrie. „Uns freut besonders, dass nicht nur die Zahlen stimmen, sondern offensichtlich auch die Qualität der Veranstaltung von allen Teilnehmern als sehr gut wahrgenommen wurde“, sagte Dr.-Ing. Thomas Scheuring, Geschäftsführer der DECHEMA Ausstellungs-GmbH, in einer ersten Einschätzung. „Die Stimmung war hervorragend, und das Feedback, das wir bisher erhalten haben, sehr positiv.“ Auch Prof. Dr. Kurt Wagemann,

Geschäftsführer der DECHEMA e.V., zeigte sich am Schlußtag zufrieden mit der Resonanz auf das Kongressprogramm: „Mit den Fokusthemen lagen wir genau richtig, das haben die Besucherzahlen in den Vortragssälen gezeigt. Und die Podiumsdiskussionen zu Bioökonomie und Shale-Gas sowie zur Energiewende haben ganz offensichtlich einen Nerv getroffen.“

■ Forderung nach besseren Rahmenbedingungen für Innovationen

Deutschland und Europa laufen Gefahr, als Wirtschaftsstandort ins Hintertreffen zu geraten, wenn sich die



Bedingungen für Innovationen nicht verbessern. Diese Warnung kam im Rahmen der ACHEMA von mehreren hochrangigen Industrievertretern. Bei der Eröffnungspressekonferenz forderte unter anderem der Hauptgeschäftsführer des VCI Dr. Utz Tillmann bessere Rahmenbedingungen für Innovationen und eine „Innovationskultur“.

ACHEMA 2015