

Ferment

organic
dioxide
fo
microorga
conver
acids
sour
substrat
sugar
aci
carbonhydrate
lactic
substrate
sugar
carbonhydrate
alcoholic
benefit
usually
produce
diet
grains
usually
benefit
desirable
sour
juice
use
substrate
known
diversity
conditions
techniques
ethanol
requirement
fermentations
carbon
be
vine
sauer
purposes
anaerobic

Wädenswiler
Lebensmitteltagung

**Multifunktionelle Mikro-
organismen:
Alleskönner in Lebensmitteln?**

Do, 22. November 2018

Aula Campus Grüental, Wädenswil
www.zhaw.ch/ilgi/lebensmitteltagung

Ziel der Tagung

Fermentierte Lebensmittel erleben seit einigen Jahren einen regelrechten Boom. Sie entsprechen dem Wunsch der Konsumenten nach natürlich produzierten Lebensmitteln, die möglichst frei von Zusatzstoffen sind. Funktionelle Mikroorganismen spielen dabei eine bedeutende Rolle. In einem Clean Label Ansatz können sie bioaktive Metabolite, zum Beispiel antimikrobielle Stoffe oder Exopolysaccharide, bilden. Dieser Benefit hat sich evolutionär als natürliche Eigenschaft insbesondere von Milchsäurebakterien entwickelt.

Funktionelle Mikroorganismen werden bereits erfolgreich in traditionellen Lebensmitteln, wie Backwaren, Fleisch- und Milchprodukten, eingesetzt. Innovative Konzepte, die organische Abfälle zur Anzucht von Mikroalgen nutzen oder bei denen Lebensmittelnebenströme durch Fermentation veredelt werden, haben grosses Potenzial zur Vermeidung von Food Loss und Food Waste.

Bevor eine neue Kultur in Lebensmittelprozesse integriert werden kann, muss sie einer Biosicherheitsüberprüfung unterzogen werden. Diese umfasst neben einer eindeutigen Identifizierung die Prüfung auf unerwünschte Antibiotikaresistenzen. Zudem sind die Rechtsgrundlagen einer Anwendung von Mikroorganismen in Lebensmitteln zu beachten.

An der Wädenswiler Lebensmitteltagung zeigen namhafte nationale und internationale Expertinnen und Experten auf, welches Potenzial multifunktionelle Mikroorganismen in Lebensmitteln haben, wohin die Reise gehen könnte und wo es vielleicht auch Grenzen gibt.

Get-together

Am Abend treffen sich wie jedes Jahr unsere Absolventinnen und Absolventen der Studiengänge Bachelor in Lebensmitteltechnologie und Master in Life Sciences, Vertiefung Food and Beverage Innovation zum traditionellen Get-together, welches von den Studierenden des dritten Semesters organisiert wird.

22. November 2018 – Vormittag

ab 08.00	Shuttlebus ab Parkplatz Gerenau
ab 08.30	Registrierung und Kaffee (Campus Grüental, Aula)
09.00 – 09.10	Begrüssung Prof. Michael Kleinert, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ILGI, ZHAW
	Moderation Dr. Susanne Miescher Schwenninger, ILGI, ZHAW
09.10 – 09.45	Ökologische Kriterien zur Auswahl von Starterkulturen und Probiotika Prof. Dr. Michael Gänzle, University of Alberta, Kanada
09.45 – 10.15	Sourdough lactic acid bacteria as cell-factory for delivering (bio)functional compounds through the food value chain Dr. Emanuele Zannini, University College Cork, Irland
10.15 – 10.35	Sauerteig 2.0 – Innovative Lösungen aus einem traditionellen Prozess Dr. Torsten Zense, Diosna Dierks & Söhne GmbH, Deutschland
10.35 – 11.05	Pause
11.05 – 11.30	Entwicklung und Einsatz von Exopolysaccharid-bildenden Starterkulturen in Fleischwaren Dr. Frank Jakob, TU München, Deutschland
11.30 – 12.00	Biosicherheit Lebensmittel-relevanter Mikroorganismen Prof. Dr. Leo Meile, ETH Zürich
12.00 – 12.30	Kurzvorträge: aktuelle Forschungsdaten
12.30 – 13.45	Mittagessen

22. November 2018 – Nachmittag

	Moderation Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, ILGI, ZHAW
13.45 – 14.15	Bioprotection 2.0 – Anwendung von Schutzkulturen und Bakteriophagen in nicht fermentierten Lebensmitteln Prof. Dr. Dieter Elsser, ISI Food Protection & Aarhus University, Dänemark
14.15 – 14.35	Kulturen aus dem Liebefeld – Eine zukunftsorientierte Tradition bei fermentierten Milchprodukten Dr. Emmanuelle Arias-Roth, Agroscope, Liebefeld
14.35 – 14.55	CCOS – Die nationale Stammsammlung stellt sich vor Dr. Gottfried Dasen, CCOS, Wädenswil
14.55 – 15.10	Kurzpause
15.10 – 15.35	Rechtsgrundlagen für den Einsatz und die Kennzeichnung von Mikroorganismen bei der Herstellung von Lebensmitteln Dr. Evelyn Kirchsteiger-Meier, ILGI, ZHAW
15.35 – 16.00	Natürlichkeit – Ein wichtiger Faktor für die Akzeptanz von Lebensmitteln Prof. Dr. Michael Siegrist, ETH Zürich
16.00 – 16.25	Kultivierung von heterotrophen Mikroalgen in organischen Abfällen zur Verwertung von Food Waste Prof. Dr. Daniel Pleissner, Leuphana Universität Lüneburg, Deutschland
16.25 – 16.30	Schlusswort Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi

Änderungen im Tagungsprogramm vorbehalten. Das definitive Programm wird an der Tagung abgegeben.

Ab 18.00 Uhr

Get-together der Absolventinnen und Absolventen der Studiengänge Bachelor in Lebensmitteltechnologie und Master in Life Sciences, Vertiefung Food and Beverage Innovation, in der Mensa Vista im Campus Reidbach.

Infos, Anmeldung, Kosten

Tagungsorganisation

Die Wädenswiler Lebensmitteltagung wird organisiert vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Dept. Life Sciences und Facility Management, Wädenswil, der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW).

Tagungsleitung

Dr. Susanne Miescher Schwenninger, Leitung Forschungsgruppe Lebensmittel-Biotechnologie, ILGI, ZHAW

Weiterbildungssekretariat

Claudia Ruoss, ZHAW, Grüental, Postfach, CH-8820 Wädenswil, Telefon +41 (0)58 934 59 84, Fax +41 (0)58 934 50 01, E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

Kosten

Inkl. Tagungsunterlagen, elektronischer Zugang zu den Präsentationen, Pausenverpflegung und Mittagessen.

Normalpreis:	CHF 380.00
Alumni ZHAW-LS und Netzwerk Wädenswil:	CHF 340.00

CHF 40.00 für das anschliessende Get-together «Absolventinnen und Absolventen der Studiengänge Bachelor in Lebensmitteltechnologie und Master in Life Sciences, Vertiefung Food and Beverage Innovation».

Anmeldung

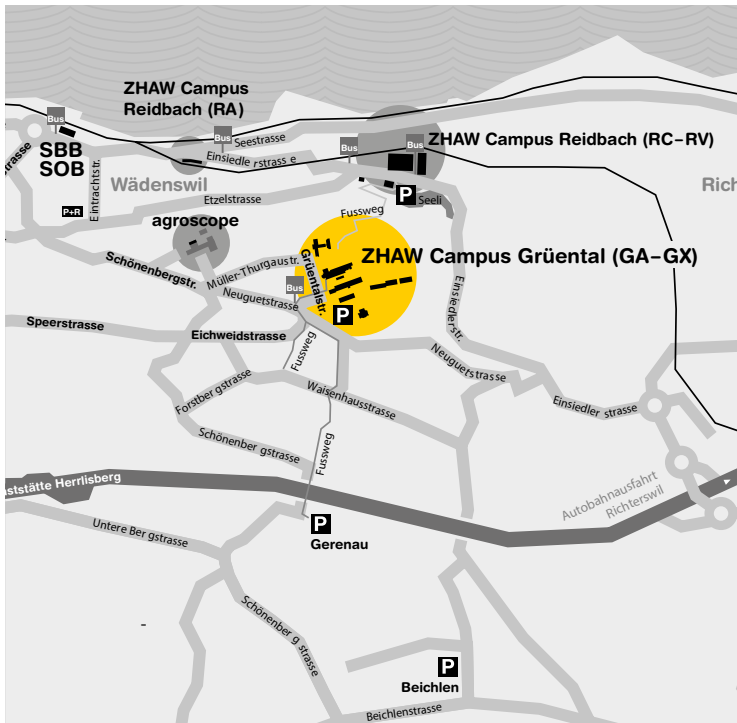
Bis 12. November 2018 online unter:
www.zhaw.ch/ilgi/lebennmitteltagung

Bei Abmeldungen nach Anmeldeschluss werden 50% der Tagungskosten verrechnet. Bei Nichterscheinen werden die gesamten Tagungsgebühren in Rechnung gestellt.

**Einfache Anmeldung
über den QR-Code!**



Anreise/Parking



Mit dem Zug:

S2 Zürich HB ab 7.47 Uhr, Wädenswil an 8.11 Uhr.
Wädenswil Bahnhof Bus Nr. 126 ab 8.15 Uhr,
Campus Grüental an 8.20 Uhr.

IR Zürich HB ab 8.12 Uhr, Wädenswil an 8.31 Uhr.
Wädenswil Bahnhof Bus Nr. 150 ab 8.35 Uhr,
Campus Grüental an 8.40 Uhr. Zusatzbus Nr. 123 ab 8.36 Uhr,
Campus Grüental an 8.47 Uhr.

Mit dem Auto:

Ab Autobahnausfahrt Wädenswil der Beschilderung
«ZHAW-Tagung» folgen zum Parkplatz Gerenu. Von dort
fahren Shuttlebusse ab 08.00 Uhr direkt an die Hochschule.