

Einladung Programm

Abschluss-symposium zum DFG/AiF-Clusterprojekt

„Minimal Processing in auto- matisierten Prozessketten der Fleischverarbeitung“

21. Februar 2014

Bonn



Einladung

VORWORT

Sehr geehrte Damen und Herren,

ein effizienter Umgang mit unseren Ressourcen ist essentiell: Das betrifft Personal, Rohstoffe, Energie und Betriebsmittel in allen Produktionsprozessen – auch in der Lebensmittelwirtschaft, die hierzulande täglich 80 Millionen Verbraucher mit hochwertigen Lebensmitteln versorgt.

Deutsche Fleischerzeugnisse stehen dabei auf der Beliebtheitskala ganz oben: Knapp 60 kg Fleisch und Fleischwaren jährlich verzehren die deutschen Verbraucher durchschnittlich pro Kopf, davon fast 38 kg Schweinefleisch. Verbraucher erwarten zu Recht qualitativ hochwertige und sichere Fleischerzeugnisse von den Unternehmen, die angesichts einer kostenintensiven Erzeugung und Produktion sowie einem hohen Preisdruck im Handel mit den vorhandenen Ressourcen besonders effizient umgehen müssen.

Vor diesem Hintergrund konnte 2010 unter Koordination des FEI ein breit angelegtes Forschungskonzept realisiert werden, das die Erarbeitung einer neuartigen Zerlegetechnik für Fleisch sowie die Entwicklung der dazu notwendigen Sensor- und Automatisierungstechnik zum Ziel hat – für eine effizientere Produktion sicherer Fleischerzeugnisse. Synergien in der Forschungsförderung konnten dabei zielgerichtet genutzt werden, indem zeitgleich Fragestellungen sowohl aus der Grundlagen- als auch aus der Industriellen Gemeinschaftsforschung bearbeitet wurden. Möglich war dies durch eine gemeinsame Initiative der DFG, der AiF und des FEI, durch die Beteiligung von 3 Wirtschaftsverbänden sowie 24 Unternehmen – und durch die Umsetzung der Forschungsarbeiten durch 10 Forschergruppen.

Die Ergebnisse des Clustervorhabens „Minimal Processing in automatisierten Prozessketten der Fleischverarbeitung am Beispiel der Feinzerlegung von Schweinefleisch (Schinken)“ liegen nun vor. Wir möchten Ihnen diese Ergebnisse vorstellen und laden Sie daher herzlich zu unserem Abschluss-symposium ein.

Wir freuen uns, Sie am 21. Februar in Bonn begrüßen zu können!


Dr. Götz Kröner
Vorsitzender


Dr. Volker Häusser
Geschäftsführer

Veranstalter/Tagungsort

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
 Andreas-Hermes-Haus
 Großer Sitzungssaal, 1. Etage
 Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn
 Tel.: +49 228 3079699-0, Fax: +49 228 3079699-9
 E-Mail: fei@fei-bonn.de, Internet: www.fei-bonn.de

Anfahrt

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

- Von Bonn-Hauptbahnhof mit S-Bahn-Linien 16 oder 63 (Richtg. Bad Godesberg) bis Haltestelle "Max-Löbner-Straße" (7-Minuten-Takt, ca. 12 Minuten Fahrtzeit).

Mit dem PKW:

- Planen Sie die Anreise mit unserem Routenplaner: www.fei-bonn.de/anfahrt/
- Die Parkplätze vor und hinter dem Andreas-Hermes-Haus sind begrenzt! Bitte nutzen Sie Parkmöglichkeiten im weiteren Umfeld, z.B. im Maritim Hotel Bonn.

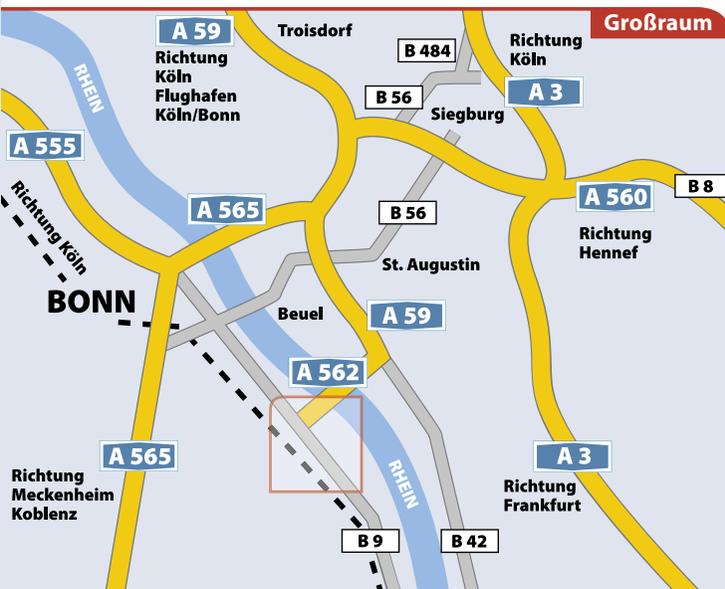


Mit dem Taxi:

- Fahrtzeit von Bonn-Hauptbahnhof: ca. 10-15 Minuten

Mit dem Flugzeug:

- Ab Flughafen Köln/Bonn mit dem Flughafenbus-Nr. 670 Richtung Bonn (Fahrtzeit ca. 30 Minuten) bis Busbahnhof Bonn -> weiter mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Taxi



Hotelreservierung

Im Maritim Hotel Bonn steht unter dem Stichwort „DFG/AiF-Cluster“ ein begrenztes Zimmerkontingent bis zum 23. Januar 2014 zur Verfügung. Buchungen nehmen Sie bitte selbst vor. Das Hotel liegt nur 800 m vom Tagungsort entfernt, das Andreas-Hermes-Haus ist fußläufig (..... siehe Plan) daher gut erreichbar:

Maritim Hotel Bonn

Godesberger Allee
 (Zufahrt: Kurt-Georg-Kiesinger-Allee 1)
 53175 Bonn
 Telefon: + 49 228 8108-0
 Reservierung: + 49 228 8108-777
 E-Mail: info.bon@maritim.de
 Internet: www.maritim.de
 Kontingent-Einzelzimmer-Preis: 109,- Euro (inkl. Frühstück)



- 10:00 Uhr **Die DFG/AiF-Clusterinitiative:
Synergien für Industrie und Wissenschaft**
Dr. Volker Häusser, FEI-Geschäftsführer
- 10:10 Uhr **Grußworte**
Dr. Patricia Schmitz-Möller
Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG)
Dr. Burkhard Schmidt
Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen (AiF)

Hintergrund und Ziele des Clusterprojektes

- 10:25 Uhr **Die Ziele und die Konzeption des Clusterprojektes**
Prof. Dr. Antonio Delgado, Projektkoordinator,
Universität Erlangen-Nürnberg,
Department für Chemie- und Bioingenieurwesen,
Lehrstuhl für Strömungsmechanik
- 10:45 Uhr **Die Sicht der Industrie**
Frank Schmidt, Leiter des Projektbegleitenden Ausschusses, BANSS Schlacht- und Fördertechnik GmbH, Biedenkopf

11:00 Uhr *Kaffeepause**

Impulsvorträge: Zentrale Ergebnisse aus den Teilprojekten (TP)

- 11:30 Uhr TP 2 (DFG):
Physikalisches Imaging zur Struktur- und Texturerkennung bei der Fleischverarbeitung
Prof. Dr. Thomas Becker, Technische Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan WZW, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
- 12:00 Uhr TP 4 (DFG):
Differenzierung von Autofluoreszenzsignaturen zur Online-Erfassung bakterieller Kontaminanten in der automatisierten Fleischzerlegung
Dr. Janina S. Bolling, Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V. (ATB)
Prof. Dr. Bernd Hitzmann, Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, FG Prozessanalytik und Getreidetechnologie

** Im Foyer findet eine Posterpräsentation mit den Ergebnissen der Cluster-Teilprojekte statt. Die Pausen bieten Gelegenheit zur Diskussion der Ergebnisse.*

- 12:30 Uhr TP 5 (DFG):
Grundlagenuntersuchungen zur Raman-Sensorik von Lactat für eine automatisierbare Beurteilung der Fleischqualität in der Prozesskette
Dr. Heinar Schmidt, Universität Bayreuth, Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität, Kulmbach
Prof. Dr. Bernd Hitzmann, Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, FG Prozessanalytik und Getreidetechnologie

13:00 Uhr *Mittagspause**

- 14:00 Uhr TP 6 (AiF):
Entwicklung von Analysemethoden zur Etablierung einer online-fähigen Beurteilung von Fleisch
Prof. Dr. Fredi Schwägele, Max-Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Arbeitsgruppe Analytik, Kulmbach
Prof. Dr. Stephan Clemens/Dr. Heinar Schmidt, Universität Bayreuth, Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität, Kulmbach
Dr. Hubert Diepolder, Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit K2, Erlangen

- 14:30 Uhr TP 3 (AiF):
Reinigungs- und hygieneorientiertes Maschinenkonzept zur ganzheitlichen Umsetzung von Minimal Processing in der Fleischverarbeitung
Prof. Dr. Jens-Peter Majschak, Fraunhofer-Anwendungszentrum für Verarbeitungsmaschinen und Verpackungstechnik (AVV), Dresden

- 15:00 Uhr TP 1 (AiF):
Minimal Processing in der automatisierten Feinerlegung von Schweinefleisch
Prof. Dr. Antonio Delgado, Projektkoordinator, Universität Erlangen-Nürnberg, Department für Chemie- und Bioingenieurwesen, Lehrstuhl für Strömungsmechanik
Dr. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück

- 15:30 Uhr **Resümee und Perspektiven**
15:45 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Für Ihre Anmeldung per Post oder **Fax (+49 228 3079699-9)**.
Wünschen Sie eine Anmeldebestätigung, bitten wir um Anmeldung
per Mail an **fei@fei-bonn.de**.

**Forschungskreis
der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**
Godesberger Allee 142-148

53175 Bonn

**Hiermit melde ich mich zum
Abschluss Symposium
am 21. Februar 2014 an:**



Für die Teilnahme an der Veranstaltung
werden keine Gebühren erhoben.

Aus organisatorischen Gründen ist jedoch
eine **verbindliche schriftliche Anmeldung
bis zum 10. Februar 2014** erforderlich.

Absender:

Name

Firma/Verband/Institut

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift

