PROTEINA´22

Information und Anmeldung:
www.proteina-conference.de

PROGRAMM

4. NOVEMBER 2022
MAGDEBURG

Funktionalisierung alternativer Proteine: Biobasierte Industrie und zirkuläre Wertschöpfung

PROTEINA´22

PROGRAMM

Funktionalisierung alternativer Proteine: Biobasierte Industrie und zirkuläre Wertschöpfung

DONNERSTAG – 3.11.2022 – GET-TOGETHER

14:30 Uhr **Anmeldung im Hotel Ratswaage**
Ratswaageplatz 1-4, 39104 Magdeburg

15:00 Uhr **Bustransfer nach Barleben**

15:40 Uhr **Begrüßung**
Dr.-Ing. Sara Hadjiali
Geschäftsführerin des PPM
PPM Pilotanlage Im Hasenwinkel 11, Barleben

15:45 Uhr **Besichtigung PPM-Pilotanlage**

16:45 Uhr **Bustransfer nach Magdeburg**

18:00 Uhr **Beginn Abendveranstaltung**
Buffet, Bar und Livemusik im Hotel Ratswaage

FREITAG – 4.11.2022

ab **8:30 Uhr** **Anmeldung/Einlass**

9:00 Uhr **Grußworte**
Sven Schulze; Minister für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten des Landes Sachsen-Anhalt

9:20 Uhr **KEYNOTE: Nach Klima jetzt Biodiversität? Gute Gründe für Engagement in der Ernährungsindustrie**
Ralph Dejas; Projektmanager Global Nature Fund und Koordinator der Initiative Food for Biodiversity

10:05 Uhr **Proteingewinnung aus Rapssaaten durch das neuartige EthaNa-Verfahren**
Dr. Robert Hartmann; Fraunhofer-Zentrum für Chemisch-Biotechnologische Prozesse CBP

10:35 Uhr Kaffepause

10:55 Uhr **Optimierung und Scale Up eines technologischen Prozesses zur Reduktion von Blausäure in Leinsamenpresskuchen**
Carolin Bommes, M. Eng.; DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V.
German Institute of Food Technologies

11:25 Uhr **Proteinextraktion und Funktionalisierung: Pilotanlage und Projekte**
Dr. Thomas Piofczyk; PPM

11:45 Uhr **KEYNOTE: Nachhaltige Lebensmittel-Produkte am Beispiel von Texturaten aus proteinhaltigen Ölsaaten-Presskuchen – Entwicklungsstand und Ausblick.**
Dr.-Ing. Christian Schein; VT-Engineering, Verfahrenstechnikingenieur VDI, Risiko-Manager Food

12:30 Uhr Mittagspause

13:15 Uhr **Anwendungen in der Lebensmittelanalyse mit LC-MS/MS-Technologie und QconCATs**
Florian Christoph Sigloch; PolyQuant GmbH

13:45 Uhr **KEYNOTE: Können alternative Proteine mittels Enzymtherapie gesünder und schmackhafter gemacht werden?**
Prof. Dr. Lutz Fischer; Universität Hohenheim, Leiter des Fachgebiets Biotechnologie und Enzymwissenschaft

14:30 Uhr Kaffepause

14:50 Uhr **Elastinbasierte Biopolymere als Materialien für innovative Medizinprodukte**
Tobias Hedtke; Fraunhofer Institute for Microstructure of Materials and Systems IMWS

15:15 Uhr **Der lange Weg in den Küchenalltag Formprodukte, Convenience-Angebote und küchenfertige Gastro-Artikel aus pflanzlichen Proteinen**
Dr. Klaus-Jürgen Holstein; FoodExpertise GmbH

Schlusswort

16:00 Uhr Ende der Veranstaltung

Traditionell unter der Schirmherrschaft von:

SACHSEN-ANHALT
Ministerium für Wirtschaft, Tourismus, Landwirtschaft und Forsten

PPM
Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V.

Veranstalter:
Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e. V. (PPM)
Berliner Chaussee 66 | 39114 Magdeburg
Telefon: +49 (0)391 8189 166 | Fax: +49 (0)391 8189 180
E-Mail: proteina@ppm-magdeburg.de