

# Ideen-Workshop „Novel Foods“



Das BioResQ-Team unter der Leitung von Prof. Dr. Beatrice Großjohann lädt Sie herzlich zu unserem Ideen-Workshop „Novel Foods“ ein.

## Unsere Themen:



- aktuelle Projekte im Bereich „Novel Foods“
- Biotechnologie in der Lebensmittelherstellung, bspw. Präzisionsfermentation
- Ideenfindung für neue „Novel Foods“
- Bewertung neuer potentieller Lebensmittel

## Unser Ziel:

- in Berührung kommen mit realen Forschungsprojekten
- praktische Anwendung Ihres aktuellen Wissens

# Ideen-Workshop „Novel Foods“

## Teil 1: Präsentation über aktuelle Projekte und Trends für „Novel Foods“

### Mikroorganismen als Nahrungsmittel:

Quorn: Fleischersatz und Gallensäuren aus dem Schimmelpilz Fusarium



veganes Pilzmyzel kultiviert auf Apfeltrester-Resten als Wachstumssubstrat



Fleischersatz kultiviert auf Biertreber-Resten aus der Brauerei

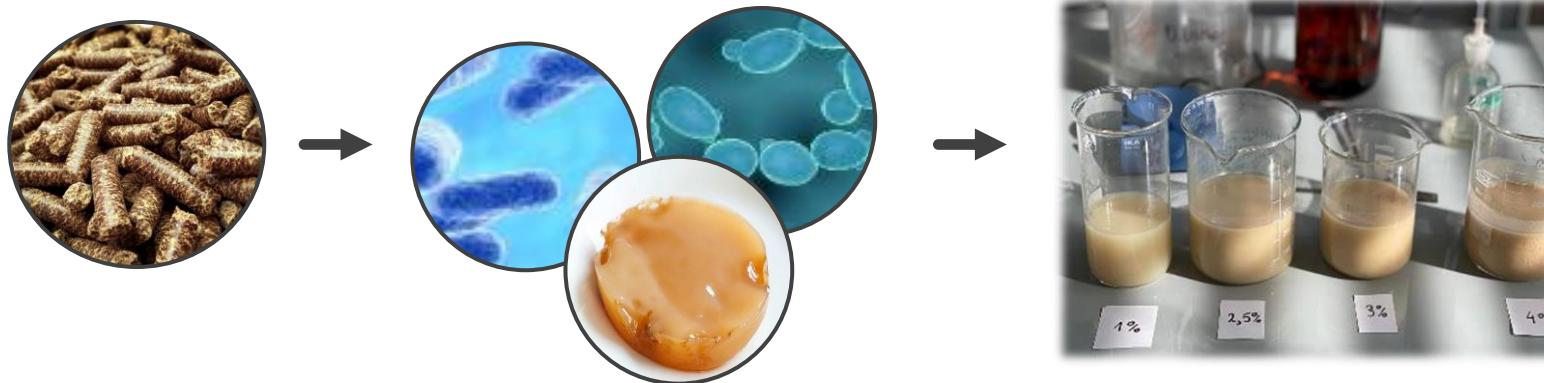


# Ideen-Workshop „Novel Foods“

## Teil 1: Präsentation über aktuelle Projekte und Trends für „Novel Foods“

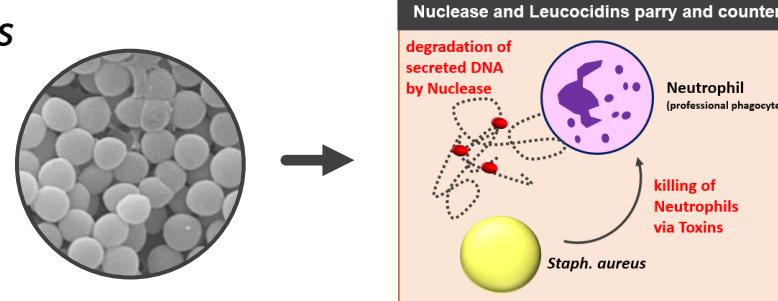
### Mikroorganismen zur Aufwertung von Nahrungsmitteln:

bioaktive Pflanzenmilch aus  
Leinsamenöl-Pressrückständen  
fermentiert mit probiotischen Kulturen



### Gesundheitsrisiken durch Kontamination:

*Staphylococcus aureus*  
und seine Toxine

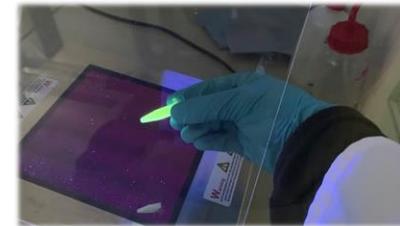


# Ideen-Workshop „Novel Foods“

Teil 1: Präsentation über aktuelle Projekte und Trends für „Novel Foods“

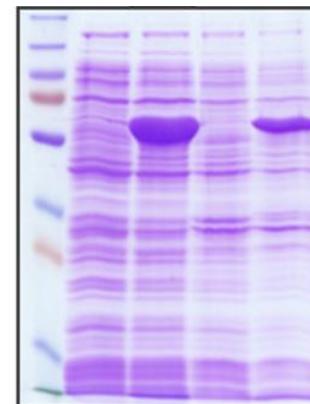
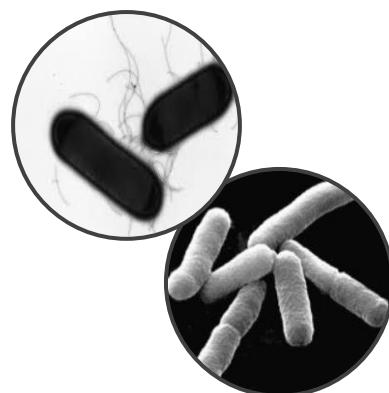
## In Mikroorganismen hergestellte Nahrungsergänzungsmittel:

Vitamin B1 und B2  
produziert in *E. coli*



## In Mikroorganismen hergestellte Enzyme für die Lebensmittelindustrie:

Enzyme aus *Bacillus subtilis* exprimiert in *E. coli*



# Ideen-Workshop „Novel Foods“

## Teil 2: Ideenentwicklung für neue „Novel Foods“

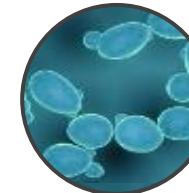
### Welchen Abfallstoff möchten Sie als Substrat benutzen?

- Apfeltrester, Biertreber, Pressrückstände . . .
- Mikroorganismen können so gut wie alles verwerten



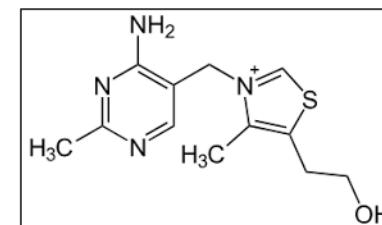
### Welchen Mikroorganismus möchten Sie kultivieren?

- Pilzmyzel als Fleischersatz, probiotische Mikroorganismen . . .



### Wie wollen sie Ihr Produkt veredeln?

- Vitaminzusätze, enzymatischer Vorverdau, mit Enzymen Säfte klären, Fleischteile verkleben, Krusten knusprig machen, Schäume stabilisieren . . .



# Ideen-Workshop „Novel Foods“

## Teil 3: Bewertung Ihres neuen „Novel Food“

- Nährstoffgehalt
- Nachhaltigkeit
- Kosten
- Sicherheit und Gesundheit
- Regulatory Affairs



## Teil 4: Bewertung und Förderung Ihrer Idee

Das finale Ziel ist es, eine erste Idee zu entwickeln, welche Sie Experten in einem Online-Meeting kurz präsentieren. Erhalten Sie Feedback zu Ihrer Idee, erfahren Sie mehr über Innovationswettbewerbe wie „Unique“ und erhalten Sie Ratschläge für die wirtschaftliche Umsetzung (Startup-Gründung, Finanzierung, Skalierung etc.). Keine Angst, es ist nur eine Übung. 😊



# Ideen-Workshop „Novel Foods“

## Ort:

- Ideen-Workshop vor Ort an der Hochschule Neubrandenburg
- Ideenpräsentation und Beratung online per Videokonferenz

## Termin:

- Ende November, in Absprache mit Prof. Großjohann und Dr. Pagels, Anmeldung über die Website
- 2 Stunden Ideen-Workshop
- 45 Minuten Ideenpräsentation und Beratung online per Videokonferenz

## Betreuer:

**Dr. Martin Pagels**, Leiter Consulting, BioResQ gGmbH



- Diplom in Humanbiologie an der Universität Greifswald
- naturwissenschaftlicher Doktor im Bereich Mikrobiologie
- 5 Jahre Biotechnologie bei der Enzymicals AG, Biotechnikum Greifswald

Tel.: 03834 - 515 615

E-Mail: [pagels@bioresq.eu](mailto:pagels@bioresq.eu)

Website: <https://www.bioresq.eu/projekte>

