

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:

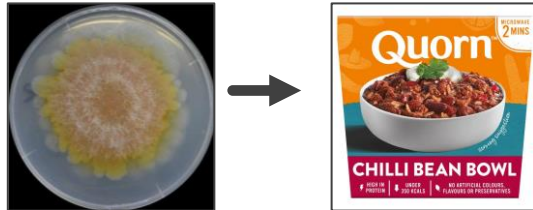
- in Berührung kommen mit realen Forschungsprojekten
- praktische Anwendung Ihres aktuellen Wissens

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

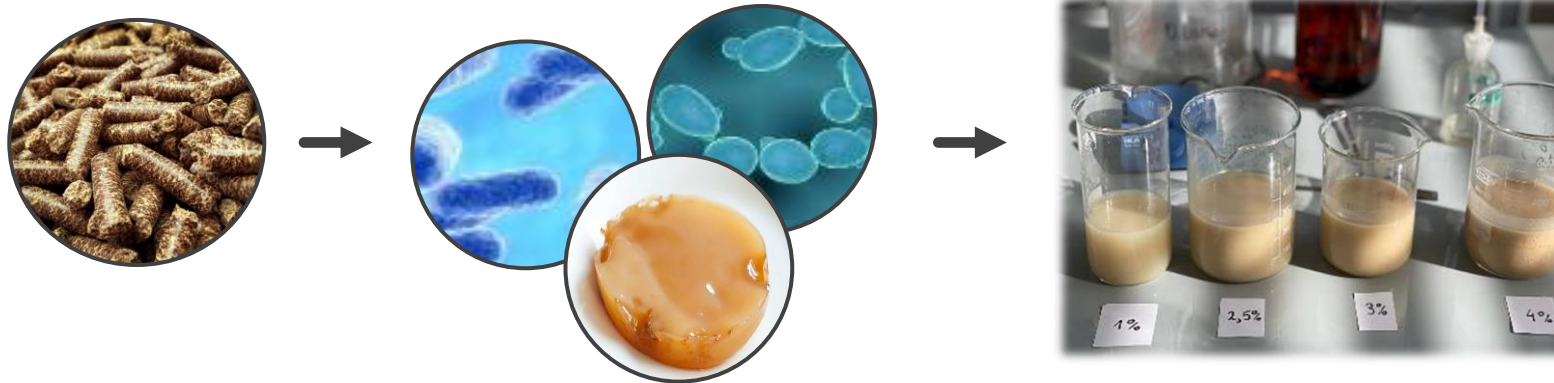


Ideen-Workshop „*Novel Foods*“

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

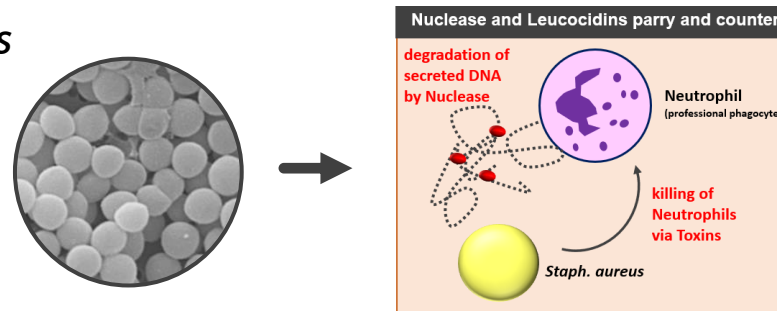
Mikroorganismen zur Aufwertung von Nahrungsmitteln:

bioaktive Pflanzenmilch aus
Leinsamenöl-Pressrückständen
fermentiert mit probiotischen Kulturen



Gesundheitsrisiken durch Kontamination:

Staphylococcus aureus
und seine Toxine

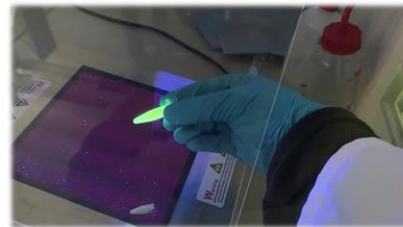
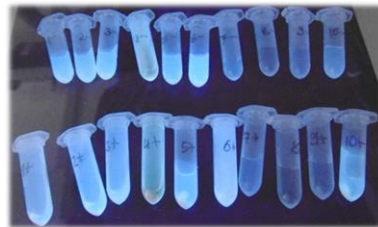


Ideen-Workshop „*Novel Foods*“

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

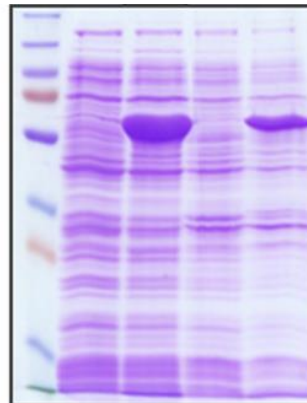
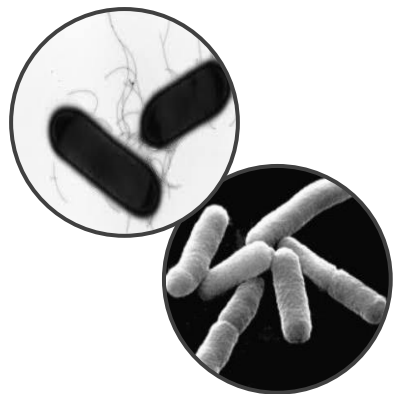
In Mikroorganismen hergestellte Nahrungsergänzungsmittel:

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*“

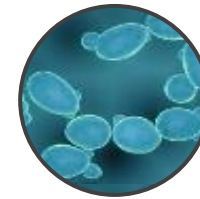
Welchen Abfallstoff möchten Sie als Substrat benutzen?

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



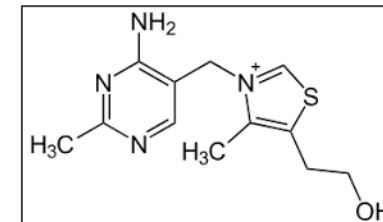
Welchen Mikroorganismus möchten Sie kultivieren?

- 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

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

