

Anmeldung

Online www.bayern-innovativ.de/ingredients2013
per Fax +49 911-20671-733

Ich melde mich an zum Kooperationsforum

Funktionelle Inhaltsstoffe

am 22. Oktober 2013 an der Universität Bayreuth.

Ich nehme teil am Rahmenprogramm am 21. Oktober 2013.
Begrenzte Teilnehmerzahl. Eine Anmeldung ist erforderlich und wird separat bestätigt.

Ich nehme teil am Abendempfang am 21. Oktober 2013.

.....
Titel, Vorname, Nachname

.....
Firma/Institution

.....
Abteilung/Position

.....
Ust-ID Nr. (bei Teilnehmern aus EU-Ländern außer Deutschland)

.....
Straße, Hausnummer

.....
PLZ, Ort

.....
Telefon, Telefax

.....
E-Mail

Anmeldung bitte bis 15. Oktober 2013, pro Person ein Formular.
Teilnahmebeitrag und Anmeldebedingungen siehe Veranstaltungshinweise.
Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Bayern Innovativ GmbH sowie die Datenschutzerklärung:
www.bayern-innovativ.de/agb; www.bayern-innovativ.de/datenschutz

Die Bayern Innovativ GmbH erhebt Ihre Adressdaten ausschließlich zum internen Gebrauch.
Möchten Sie zukünftig keine weiteren Informationen erhalten, teilen Sie dies bitte mit unter:
datenbank@bayern-innovativ.de oder telefonisch +49 911-20671-173.

Auf der Veranstaltung wird Foto- und Filmmaterial angefertigt. Wir informieren die Teilnehmer(innen), dass evtl. auch seine (ihre) Person aufgenommen und das Bildmaterial zur redaktionellen Berichterstattung verwendet werden kann.

Bitte senden Sie mir eine Anmeldebestätigung und Rechnung.

.....
Datum, Unterschrift

- Wirtschaft Hochschule/Behörde Presse
(Bitte Ausweiskopie beilegen und Medienstelle angeben)
- Forum MedTech Pharma e.V. Student
(Bitte Ausweiskopie beilegen)

Rahmenprogramm

21. Oktober 2013

12:00 – 12:30 Registrierung
Gebäude RW I, Universität Bayreuth

Bustransfer nach Kulmbach

13:15 – 16:00 IREKS GmbH, Kulmbach

Begrüßung und Einführung

- Werksbesichtigung:**
- Backzutatenfabrikation
 - Logistikzentrum
 - Schulungsbäckerei

Bustransfer nach Bayreuth

16:45 – 18:15 Universität Bayreuth

Begrüßung und Einführung

Prof. Dr. Paul Rösch
Geschäftsführender Direktor,
Forschungszentrum für Bio-Makromoleküle (BIOmac), Universität Bayreuth

Besichtigung:

- Nordbayerisches Zentrum für hochauflösende NMR (NZN) im BIOmac
 - ALNuMed GmbH
- Prof. Dr. Stephan Schwarzingler**
- Lehrstuhl für Physikalische Chemie II/ Bayreuther Zentrum für Kolloide und Grenzflächen
- Prof. Dr. Andreas Fery**
- Lehrstuhl für Biochemie
- Prof. Dr. Clemens Steegborn**
- Lehrstuhl für Pflanzenphysiologie/Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität (ForN)
- Prof. Dr. Stephan Clemens**

Bustransfer zum Abendempfang

19:00 – 21:30 Abendempfang
Maisel's Brauerei- & Büttner-Museum

Medienpartner

|transkript

Veranstaltungsorte

Kooperationsforum 22. Oktober 2013, 8:00 Uhr



Universität Bayreuth
Hörsaal H24 der Rechts- und
Wirtschaftswissenschaftlichen
Fakultät, Gebäude RW I
Universitätsstraße 30
95447 Bayreuth

Parkplätze stehen vor dem Hörsaalgebäude zur Verfügung.

Rahmenprogramm, 21. Oktober 2013, 13:15 Uhr



IREKS GmbH
Lichtenfelder Straße 20
95326 Kulmbach



Universität Bayreuth
Nordbayerisches Zentrum für
hochauflösende NMR
Universitätsstraße 30
95447 Bayreuth

Abendempfang, 21. Oktober 2013, 19:00 Uhr



Maisel's Brauerei- &
Büttner-Museum
Kulmbacher Straße 40
95445 Bayreuth

Detaillierte Anfahrtsbeschreibungen finden Sie unter:
www.bayern-innovativ.de/ingredients2013/hinweise

Veranstaltungshinweise

www.bayern-innovativ.de/ingredients2013

■ Tagungsort

Universität Bayreuth

■ Tagungszeit

Dienstag, 22. Oktober 2013
9:00 – 17:30 Uhr Vorträge
8:00 – 18:00 Uhr Fach- und Posterausstellung

■ Rahmenprogramm

Montag, 21. Oktober 2013
12:30 – 18:15 Uhr Besichtigung
19:00 – 21:30 Uhr Abendempfang

■ Anmeldeschluss 15. Oktober 2013

■ Teilnahmegebühr

Inkl. Dokumentation und Catering

Wirtschaft	€ 230,-
Hochschulen und Behörden	€ 120,-
Studenten	€ 30,-

Mitglieder des Forum MedTech Pharma e.V. erhalten 20 % Rabatt.
Alle Preise zzgl. 19 % MWST
Das Rahmenprogramm am 21. Oktober 2013 ist für Teilnehmer
des Kooperationsforums kostenfrei.

■ Vortragssprache

Deutsch, die Vorträge werden bei Bedarf simultan ins Englische
übersetzt.

■ Anmeldebedingungen

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung
an die von Ihnen angegebene E-Mail-Adresse. Die Rechnung
wird separat an Ihre Postadresse versendet. Die Stornierung
ist bis zum 15. Oktober 2013 kostenfrei. Danach bzw. bei
Nichterscheinen des Teilnehmers ist die gesamte Gebühr zu
entrichten. Eine Vertretung des angemeldeten Teilnehmers ist
nach Absprache möglich. Bayern Innovativ behält sich unver-
meidliche Programmänderungen vor.

■ Konzeption und Organisation

Bayern Innovativ GmbH
Netzwerk Life Science
Gewerbemuseumsplatz 2, 90403 Nürnberg
Tel.: +49 911-20671-155
Fax: +49 911-20671-733
Konzeption: Dr. Tobias Schwarzmüller
schwarzmueller@bayern-innovativ.de
Organisation: Stephanie Erdmann
erdmann@bayern-innovativ.de
www.bayern-innovativ.de



www.pbrandts.de

Bildnachweise: iStock@crastymorsels, iStock@endopack, iStock@krimar, iStock@GMVord, iStock@monkeybusinessimages, Universität Bayreuth, Maisel Brauerei, IREKS GmbH

Bayern Innovativ



Kooperationsforum mit Fachausstellung

Funktionelle Inhaltsstoffe

Food – Kosmetik – Pharma



Universität Bayreuth
22. Oktober 2013

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie



Einladung



Prof. Dr. Werner Klaffke
Geschäftsführer
Bayern Innovativ GmbH
Nürnberg



Prof. Dr. Stefan Leible
Präsident
Universität Bayreuth

Wertgebende und funktionelle Inhaltsstoffe verleihen Lebensmitteln, Kosmetika und Phytopharmazeutika spezifische Eigenschaften wie einen zusätzlichen Gesundheitsnutzen, konservierende Wirkung oder sensorische Eigenschaften. Neue Verfahren aus den Life Sciences ermöglichen, neue Rohstoffe zu erschließen, Inhaltsstoffe zu gewinnen und diese schonend zu verarbeiten. Immer sensitivere Analytikmethoden stehen zur Verfügung, um pflanzliche Inhaltsstoffe zu charakterisieren und deren Biofunktionalität zu entschlüsseln. Dies dient als Basis für die Entwicklung neuer Produkte.

Die gezielte Kooperation von Teilnehmern aus verschiedenen Wirtschaftszweigen, der Wissenschaft und Anwendern unterschiedlicher Technologien aus der Biotechnologie, Verfahrenstechnik und Lebensmitteltechnologie, der Chemie, Biologie und Pharmakologie setzen hier neue Impulse für den Markt.

Dazu dient das interdisziplinäre Kooperationsforum „Funktionelle Inhaltsstoffe“ in Bayreuth, das die Bayern Innovativ GmbH in Zusammenarbeit mit der Universität Bayreuth organisiert. Das Forum wird unterstützt durch das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie und bindet als Partner den Cluster Ernährung sowie die Genussregion Oberfranken e. V. ein.

Vertreter aus Industrie und Wissenschaft berichten über aktuelle Trends in Forschung und Entwicklung. Anwendungsmöglichkeiten für bioaktive Inhaltsstoffe in Kosmetika und Lebensmitteln sowie NMR als Analytikverfahren zur Identifizierung von Inhaltsstoffen werden vorgestellt. Experten diskutieren über rechtliche Anforderungen an den Einsatz von Inhaltsstoffen in Deutschland und Europa sowie die damit zusammenhängende Kennzeichnung.

Das Forum ermöglicht den direkten Kontakt zwischen Experten und Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette und bietet eine Plattform zur Information über aktuelle Entwicklungen und Anwendungen von funktionellen Inhaltsstoffen in den Bereichen Food, Kosmetik und Pharma.

Wir würden uns freuen, Sie in Bayreuth begrüßen zu können.

Prof. Dr. Werner Klaffke

Prof. Dr. Stefan Leible

Kooperationsforum mit Fachausstellung Funktionelle Inhaltsstoffe

Food – Kosmetik – Pharma

22. Oktober 2013

ab 08:00 Registrierung und Besuch der Ausstellung

09:00 – 09:15 Begrüßung
Prof. Dr. Werner Klaffke
Geschäftsführer,
Bayern Innovativ GmbH, Nürnberg
Prof. Dr. Stefan Leible
Präsident der Universität Bayreuth

09:15 – 09:30 Grußworte
Brigitte Merk-Erbe
Oberbürgermeisterin Stadt Bayreuth
Henry Schramm
Oberbürgermeister Stadt Kulmbach

Moderation: **Prof. Dr. Werner Klaffke**

09:30 – 09:55 Ernährungsphysiologische und funktionelle Wirkung von bioaktiven Inhaltsstoffen
Prof. Dr. Dr. Gerhard Rechkemmer
Präsident des Max Rubner-Instituts, Karlsruhe

09:55 – 10:20 Pflanzliche Wirkstoffe und ihr Potenzial für die Entwicklung pflanzlicher Arzneimittel
Dr. Olaf Kelber
Leitung Medizinisch-Wissenschaftliche Information/
Klinische Forschung, Beratung Pharmakologie und Toxikologie,
Steigerwald Arzneimittelwerk GmbH, Darmstadt

10:20 – 11:00 Kaffeepause in der Ausstellung

Rahmenbedingungen, Kennzeichnung, Strategien

Moderation: **Prof. Dr. Dr. Gerhard Rechkemmer**

11:00 – 11:25 Identifizierung neuer pflanzlicher Wirkstoffe für Kosmetikprodukte – Chancen durch Open Innovation und Kooperation
Dr. Inken Groth
Manager Scouting Actives,
Beiersdorf AG, Hamburg

11:25 – 11:50 Rechtliche Anforderungen für den Einsatz von Inhaltsstoffen im Lebensmittelbereich
Prof. Dr. Markus Möstl
Direktor der Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht,
Universität Bayreuth

11:50 – 12:15 Clean Label – Die richtige Antwort der Ernährungswirtschaft auf die Sorgen der Verbraucher?
Dr. Mathias Warwel
Leiter Forschung & Entwicklung,
IREKS GmbH, Kulmbach

12:15 – 12:30 Funktionelle Inhaltsstoffe – Technologietrends und Kooperationspotenzial
Dr. Tobias Schwarzmüller
Bayern Innovativ GmbH, Nürnberg

12:30 – 14:00 Mittagspause in der Ausstellung

Anwendungen in Food und Kosmetik

Moderation: **Prof. Dr. Stephan Clemens**
Direktor, Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität, Kulmbach/Universität Bayreuth

14:00 – 14:25 Funktionalitäten von Cyclodextrinen in Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln
Dr. Ralf Mezger
Senior Manager Technical Service Beverage & Dairy, Wacker Chemie AG, Burghausen

14:25 – 14:50 Synthetic biology for the production of functional food ingredients in baker's yeast
Prof. Dr. Jutta Heim, Senior Scientific Consultant,
Evolve SA, Reinach, Schweiz

14:50 – 15:15 Bioaktive Inhaltsstoffe aus Milchsäurebakterien zur Stimulation der natürlichen Hautflora
Prof. Dr. Christine Lang
Geschäftsführerin, Organobalance GmbH, Berlin

15:15 – 15:45 Kaffeepause in der Ausstellung

Wissenschaftstrends und neue Technologien

Moderation: **Dr. Matthias Konrad**
Bayern Innovativ GmbH, Nürnberg

15:45 – 16:10 Identifizierung von Geschmacksmodulatoren durch rezeptorbasierte Testverfahren
Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof
Deutsches Institut für Ernährungsforschung
Potsdam-Rehbrücke, Nuthetal

16:10 – 16:35 Gelierung und Verweilzeit einer Sättigung auslösenden Methylcellulose im dynamischen Magenmodell
Dr. Matthias Knarr, R&D Associate Scientist,
Dow Wolff Cellulosics GmbH, Bomlitz

16:35 – 16:55 NMR und iMetabonomics – Wie neue Analyseverfahren die Konsumentensicherheit erhöhen
Prof. Dr. Stephan Schwarzinger
Forschungszentrum für Bio-Makromoleküle, Universität Bayreuth, Geschäftsführer ALNuMed GmbH

16:55 – 17:15 NMR-basierte Lebensmittelanalytik am Beispiel von Fruchtsaft und Wein
Dr. Markus Link, Business Development,
Bruker BioSpin GmbH, Rheinstetten

17:15 – 17:30 Zusammenfassung und Ausblick

ab 17:30 Get-together in der Ausstellung

Fachausstellung

In der begleitenden Fachausstellung präsentieren Firmen und Institute Technologien, Dienstleistungen und innovative Produkte im Bereich funktioneller Inhaltsstoffe und Anwendungen in Food, Kosmetik und Pharma.

Als Aussteller sind bisher angemeldet:

- ALNuMed GmbH, Bayreuth
- Bayern Innovativ GmbH/Netzwerk Life Science, Nürnberg
- Bayerische Forschungsallianz (BayFOR), München
- Biocrates AG, Innsbruck
- BioVariance, München
- Bruker Biospin GmbH, Rheinstetten
- Cluster Ernährung, Kulmbach
- Denk Ingredients GmbH, München
- Finzelberg GmbH & Co. KG, Andernach
- FoodDACH, Freising
- Forschungsstelle für Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth
- Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität, Kulmbach/Universität Bayreuth
- Forschungszentrum für Bio-Makromoleküle, Universität Bayreuth
- Genussregion Oberfranken e. V., Bayreuth
- IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH, Nuthetal
- IUL Instruments GmbH, Königswinter
- Krones AG, Neutraubling
- NanoSight Ltd., Amesbury, UK
- OntoChem GmbH, Halle/Saale

Informationen und Bewerbungsunterlagen verfügbar unter:

www.bayern-innovativ.de/ingredients2013/ausstellung

Bewerbungsschluss: 1. Oktober 2013

Partner

