

2. SYMPOSIUM: Biotechnological Innovation in Food

BIOANALYTIK, 12. Oktober 2011, Messegelände, 30521 Hannover

Empfohlen von:



Verband der Hersteller
kulinärischer Lebensmittel e.V.
Ferkel - Säuget - Ente - Sinf - Zwerge



09:00 – 09:30

Registrierung

09:30 – 09:40

Begrüßung
Dr. Andrea B. Dreusch, MicroMol GmbH, Karlsruhe

09:40 – 09:50

Eröffnung durch den Chairman
Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany, CEF-Panel Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit

LECTURE NACHWEISEN

Lebensmittelallergene

09:50 – 10:20

Überblick, Risikopotenzial, Grenzwerte
Dr. Sylvia Pfaff, Food Information Service Europe (FIS), Teilnehmerin EUROPREVALL, Bad Bentheim

10:20 – 10:50

Nachweis von Allergenen in Lebensmitteln – Problematik und neue Ansätze am Beispiel „Sellerie“
Dr. Wolfgang Rudy, MicroMol GmbH, Karlsruhe

10:50 – 11:00

Kaffeepause

Mykotoxine

11:00 – 11:30

Überblick Mykotoxine
Dr. Horst Klaffke, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

11:30 – 12:00

Nachweisverfahren für Mykotoxin-bildende Schimmelpilze
Prof. Ludwig Niessen, Wissenschaftszentrum Weihenstephan und Technische Universität München (WZW und TUM), München

UNTERNEHMEN PRÄSENTIEREN BIOTECHNOLOGIE

12:00 – 12:15

Hochsensitive Schnellnachweisverfahren für Allergene
Marc Hübner, R-Biopharm AG, Darmstadt

12:15 – 12:30

Nachhaltige Entwicklung von Lebensmittelinhaltsstoffen bei Symrise
Dr. Helmut Frieden, Symrise AG, Holzminden

12:30 – 12:45

Mykotoxin-Nachweis mit Lab-on-a-Chip-Systemen
Dr. Michael Baßler, Institut für Mikrotechnik Mainz GmbH, Mainz

12:45 – 13:00

Sicherheitstests für Lebensmittelinhaltsstoffe
Dr. Gerhard Hager, Aurigon Life Science GmbH, Tutzing

13:00 – 13:10

Kurze Pause

SPECIAL

13:10 – 13:45

Welche Imageprobleme hat die Biotechnologie und wie kann sie damit umgehen?
Udo Pollmer, Leiter Europäisches Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften e.V., München

13:45 – 15:00

Imbiss und Gelegenheit zum Besuch der Messe und Sonderpräsentation „Biotechnological Innovation in Food“ (Halle 9, Stand C80)

LECTURE NACHWEISEN

Gentechnische Veränderungen

15:00 – 15:30

Gentechnisch veränderte Pflanzen
Dr. Jan-Wolfhard Kellmann, Max-Planck-Institut für Chemische Ökologie, Jena

15:30 – 16:00

Molekularbiologische Nachweisstrategien: Vom Screening zum Event
Dr. Ulrich Busch, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), Oberschleißheim

Nanosensoren

16:00 – 16:30

Überblick Nanosensoren
Christine Jewan, Projektleiterin EU-Projekt NANODETECT, Technologie-Transfer-Zentrum (TTZ), Bremerhaven

16:30 – 16:45

Kaffeepause

LECTURE VORBEUGEN

Schutzkulturen

16:45 – 17:35

Biologische Kontrolle von Krankheitserregern mit Bakteriophagen
Prof. Dr. Martin Loessner, Eidgenössische Technische Hochschule (ETH), Zürich

17:35 – 18:00

Diskussion / Fragen

LEBENSMITTELQUALITÄT – LEBENSMITTELSICHERHEIT

2. SYMPOSIUM Biotechnological Innovation in Food

Das Symposium zeigt in ausgewählten Beiträgen aktuelle Entwicklungen auf und möchte den Dialog zwischen der Biotechnologie und potenziellen Anwendern fördern.

Resistentere Pflanzen oder biologische Protektoren tragen zu einer deutlichen Verringerung des Chemikalieneinsatzes bei Obst und Gemüse bei. Der Verbraucher setzt dies mit gesteigerter Produktqualität gleich. Aktuell rückt für eine große Gruppe von Verbrauchern ein weiteres Thema in den Fokus:

Lebensmittelallergien. Zuverlässig detektierte Allergenspuren, die zu weniger prophylaktischen Produktbeschränkungen für den Allergiker führen, sind hier ein besonderes Qualitätsmerkmal. Die Lebensmittelsicherheit ist davon nicht unmittelbar betroffen, sind die gesetzlich festgelegten Grenzwerte doch ausreichend. Der Wertewandel kann jedoch auch zu einem deutlich veränderten Verbraucherverhalten führen. Einen erheblichen Marktvorteil können sich hier die Akteure am Markt verschaffen, die das Thema frühzeitig angehen.

Moderne Biotechnologie bietet hierfür ein innovatives Methodenbesteck. Beginnend bei der Optimierung der Pflanzen über den Einsatz von Schutzkulturen bis hin zu sensitiven, biotechnologischen Nachweisverfahren, können Erzeuger, Produktion und Handel dieses Besteck einsetzen. Hersteller, Analytik, Überwachung und Verbraucher können davon profitieren.

IHR NUTZEN

Sie erfahren Neues zum Thema Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit. Das Programm gibt Auskunft über die Referenten und Themen.

Experten informieren Sie über die neuesten Entwicklungen im Bereich Biotechnologie und zeigen Anwendungsmöglichkeiten und innovative Produktpotenziale auf.

Im Rahmen der begleitenden Ausstellung in Halle 9, Stand C 80, können Sie sich über Angebote bei Herstellerfirmen informieren. Forschungseinrichtungen präsentieren Entwicklungen und eröffnen neue Horizonte.

TEILNEHMER

Das Fachsymposium richtet sich an Geschäftsführer, Verwaltungsräte, Marketingfachleute, Qualitäts- und Produktmanager, Mitglieder von Überwachungsbehörden und Wissenschaftler von Universitäten und aus der Industrie.

VERANSTALTER

MicroMol GmbH
Hedwigstr. 2-8
76199 Karlsruhe
Fon: +49 721 941 521 3
E-Mail: info@micromol.com
Dr. Andrea Dreusch
Tel: +49 721 941 521 3
E-Mail: ab.dreusch@micromol.com

KONGRESSMANAGEMENT

Deutsche Messe
Kongressmanagement
Messegelände
30521 Hannover
Juliane Sprengel
Tel. +49 511/89-34234
E-Mail: congressmanagement@messe.de

ANMELDUNG

Zur Anmeldung nutzen Sie bitte das beigefügte Online-Anmeldeformular.

TEILNAHMEGEBÜHR (zzgl. gesetzl. MwSt.)

- Lebensmittelindustrie: 350,00 EUR
- Behörde/Universität: 250,00 EUR
- Studenten: 80,00 EUR



ATF-Anerkennung: 5 Stunden



ZFL-Anerkennung: 12 Punkte

Bei Anmeldung bis zum 30.09.2011 erhalten Sie einen Rabatt auf die Teilnahmegebühr von 20 %. Nutzen Sie für dieses Angebot das beigefügte Online-Anmeldeformular.

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, Pausenverpflegung sowie Messeeintrittskarte zur BIOTECHNICA. Ihre Teilnahmebestätigung und die Messeeintrittskarte übermittelt Ihnen die Deutsche Messe per E-Mail.

ANMELDESCHLUSS

Anmeldeschluss ist der **05.10.2011**.

STORNIERUNG

Eine Absage kann nur schriftlich über Deutsche Messe, Kongressmanagement erfolgen. Bei Stornierungen bis zum **15.09.2011** wird eine Bearbeitungsgebühr von 10% des Seminarpreises erhoben. Danach wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Sollte die Veranstaltung aus wichtigem Grund durch den Veranstalter abgesagt werden, wird die Teilnahmegebühr erstattet. Weitere Ansprüche bestehen nicht. Die Teilnahme ist übertragbar.

VERANSTALTUNGSORT

Deutsche Messe
Messegelände
Convention Center (CC), Saal „BERLIN“
30521 Hannover

Weitere Informationen zur BIOTECHNICA finden Sie unter www.biotechnica.de

AUSSTELLUNGSMANAGEMENT BIOTECHNICA

Deutsche Messe
Messegelände
30521 Hannover
Heidi Rolack
Tel. +49 511/89-32114
E-Mail: heidi.rolack@messe.de