



NewFoodSystems
Neue Lebensmittelsysteme

Innovationsraum NewFoodSystems



Partnereinrichtungen Open Labs



Aktuelle Liste der Partnereinrichtungen für die Open Labs

	Beteiligte Einrichtung	Angebot	Potenziell interessant für	Kontakt
1	Zentis GmbH & Co. KG	Zugang zu Räumlichkeiten (Fruchtampus, Labore) und internen Experten zur funktionalen Implementierungsunterstützung	Start-ups	<p>Stefan Beitzel E-Mail: Stefan.Beitzel@Zentis.de Telefon: +49 (0)241 4760 497 www.zentis.de</p> <p>Alice Kratky E-Mail: Alice.Kratky@Zentis.de Telefon: +49 (0)241 4760 588 www.zentis.de</p>
2	Universität Bonn Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	Analytik von Proteinzutaten auf deren chemische Zusammensetzung inkl. Aminosäurebestimmung. Analyse antinutritiver Eigenschaften, Analyse physiko-chemischer Eigenschaften	Hersteller von Agrarrohstoffen, Hersteller von Zutaten im B2B Bereich und Endprodukthersteller	<p>Prof. Dr. Ute Weisz E-Mail: ute.weisz@uni-bonn.de Telefon: +49 (0)228 73 3721 www.uni-bonn.de</p>
		Extraktion, Fraktionierung, Isolierung und Charakterisierung von Naturstoffen aus Pflanzen; Bestimmung antioxidativer und antimikrobieller Eigenschaften; Reststoffverwertung	Hersteller von Nahrungsergänzungsmitteln oder funktionellen Lebensmitteln, kleine Pharmafirmen und Lebensmittelhersteller	<p>Prof. Dr. Andreas Schieber E-Mail: schieber@uni-bonn.de Telefon: +49 (0)228 73 4452 www.uni-bonn.de</p>

3	Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg	Untersuchung von Lebensmitteln und Getränken bezgl. ihrer sensorischen Eigenschaften sowie ihrer Wahrnehmung durch Konsumenten	Hersteller von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten sowie Start-ups	Prof. Dr. Andrea Bauer Email: andrea.bauer@haw-hamburg.de Telefon: +49 (0)40 42875 6251 www.haw-hamburg.de
4	Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie (IME)	Etablierung der vertikalen Indoor-Produktion von Nahrungsmittel-, Medizinal- und Zierpflanzen im Kilogramm-Maßstab Optimierung der Indoor-Wachstumsbedingungen (z. B. Licht, Nährstoffe) von Nahrungsmittel-, Medizinal- und Zierpflanzen in hydroponischer/ aeroponischer Kultur mittels statistischer Versuchsplanung (Design of Experiment, DoE)	Hersteller von Lebensmitteln, Aromen, Phytopharmaka, kosmetischen Produkten und Duftstoffen	Prof. Dr. Stefan Schillberg E-Mail: stefan.schillberg@ime.fraunhofer.de Telefon: +49 (0)241 6085 11050 www.ime.fraunhofer.de
5	Fraunhofer-Institut für Verpackung und Verfahrenstechnik Freising (IVV)	Entwicklung pflanzlicher Alternativen zu Milchprodukten (Milchtechnikum) Entwicklung von pflanzlichem Speiseeis & Softeis & Frozen-Joghurt (Milchtechnikum) Entwicklung von (veganen) Fleisch- und Wurstwaren (Fleischtechnikum)	Hersteller von pflanzlichen Milch- und Käsealternativen Hersteller von Eiscreme Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren	Christian Zacherl E-Mail: christian.zacherl@ivv.fraunhofer.de Telefon: +49 (0)8161 491 426 www.ivv.fraunhofer.de

	Entwicklung von Back- und Teigwaren (Backwarentechnikum)	Bäckereien	
	Entwicklung von Schokoladenprodukten (Schokoladentechnikum)	Schokolade- / Süßwarenhersteller	