



NewFoodSystems
Neue Lebensmittelsysteme

Innovationsraum NewFoodSystems



Partnereinrichtungen Open Labs



Aktuelle Liste der Partnereinrichtungen für die Open Labs

| Beteiligte Einrichtung | Angebot | Potenziell interessant für | Kontakt |
|---|---|---|---|
| Zentis GmbH & Co. KG | Zugang zu Räumlichkeiten (Fruchtcampus, Labore) und internen Experten zur funktionalen Implementierungsunterstützung | Start-ups | <p>Stefan Beitzel</p> <p>E-Mail: stefan.beitzel@zentis.de Telefon: +49 (0)241 4760 497</p> <p>Alice Kratky</p> <p>E-Mail: alice.kratky@zentis.de Telefon: +49 (0)241 4760 588</p> <p>www.zentis.de</p> |
| 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</p> <p>E-Mail: ute.weisz@uni-bonn.de Telefon: +49 (0)228 73 3721</p> <p>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</p> <p>E-Mail: schieber@uni-bonn.de Telefon: +49 (0)228 73 4452</p> <p>www.uni-bonn.de</p> |
| Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg (HAW) | Untersuchung von Lebensmitteln und Getränken bezgl. ihrer sensorischen Eigenschaften sowie ihrer Wahrnehmung durch Konsumenten | Hersteller von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten sowie Start-ups | <p>Prof. Dr. Andrea Bauer</p> <p>Email: andrea.bauer@haw-hamburg.de Telefon: +49 (0)40 42875 6251</p> <p>www.haw-hamburg.de</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie (IME) | Etablierung der vertikalen Indoor-Produktion von Nahrungsmittel-, Medizinal- und Zierpflanzen im Kilogramm-Maßstab | 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 |
| | Optimierung der Indoor-Wachstumsbedingungen (z.B. Licht, Nährstoffe) von Nahrungsmittel-, Medizinal- und Zierpflanzen in hydroponischer/ aeroponischer Kultur | Hersteller von Lebensmitteln, Aromen, Phytopharmaka, kosmetischen Produkten und Duftstoffen | |
| Fraunhofer-Institut für Verpackung und Verfahrenstechnik Freising (IVV) | Entwicklung pflanzlicher Alternativen zu Milchprodukten | Hersteller von Milch- und Käseprodukten | Christian Zacherl E-Mail: christian.zacherl@ivv.fraunhofer.de Telefon: +49 (0)8161 491 426 www.ivv.fraunhofer.de |
| | Entwicklung von pflanzlichem Speiseeis, Softeis und Frozen-Joghurt | Hersteller von Eiscreme | |
| | Entwicklung von (veganen) Fleisch- und Wurstwaren | Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren | |
| | Entwicklung von Back- und Teigwaren | Bäckereien | |
| | Entwicklung von Schokoladenprodukten | Schokolade- / Süßwaren-hersteller | |
| Meisterernst Rechtsanwälte PartG mbB | Beratung bei rechtlichen Fragen bezüglich Zulassung und Regularien im Lebensmittelbereich | Start-ups | Christian Ballke E-Mail: ballke@meisterernst.com Telefon: +49 (0)89 1891745 0 www.meisterernst.com |
| Symrise AG | Unterstützung bei statistischer Versuchsplanung mittels Design of Experiments (DoE) | Start-ups und Lebensmittelhersteller, die ihre Produkte weiterentwickeln wollen | Egon Gross E-Mail: egon.gross@symrise.com Telefon: +49 (0)5531 90 3026 www.symrise.com |