



JAHRESBERICHT 2025

Liebe Leserinnen und Leser,

vergeht die Zeit tatsächlich immer schneller – oder ist es nur unser subjektives Empfinden? Vielleicht liegt die Antwort weniger im Älterwerden als vielmehr in einem tiefgreifenden Wandel, der alle Bereiche unseres gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Lebens erfasst. Informationen, Reisen, Produktionsprozesse – vieles geschieht heute in einer Geschwindigkeit, die noch vor wenigen Jahren kaum vorstellbar war. Auch Produktlebenszyklen verkürzen sich und mit ihnen steigen die Anforderungen an unsere Branchen. Nicht selten entsteht der Eindruck, wir säßen in einem Hochgeschwindigkeitszug, statt in ruhigem Tempo durchs Leben zu gehen. Die Ursachen dafür sind vielfältig – doch sie haben einen gemeinsamen Nenner: den Wandel.

Betrachten wir diesen Wandel als Chance. Er hält uns wach, fordert uns heraus und ermöglicht es, Unternehmen und Produkte kontinuierlich an neue Bedingungen anzupassen. Und wenn unser Leben sich bisweilen schneller anfühlt als früher, dann vielleicht auch deshalb, weil es nicht an Intensität verloren hat – sondern im Gegenteil an Vielfalt und Dynamik gewonnen hat.

Für uns am ILT.NRW ist Wandel keine Ausnahme, sondern ein prägendes Merkmal unserer täglichen Arbeit. Wir agieren in Projekten, die beginnen und enden, sich weiterentwickeln oder neu entstehen. Gleichzeitig gehört Personalfuktuation an Hochschulen zu den strukturellen Rahmenbedingungen, mit denen wir umgehen. Das bedeutet auch, dass wir uns regelmäßig von geschätzten Kolleginnen und Kollegen verabschieden müssen – ein Verlust, der sowohl menschlich als auch fachlich spürbar ist. Gerade hierin zeigt sich jedoch auch eine zentrale Herausforderung, der wir uns aktiv stellen: Wissen zu sichern, Kontinuität zu schaffen und zugleich offen für Neues zu bleiben.

Im Jahr 2025 haben wir am ILT drei Professoren in den Ruhestand verabschiedet und mit Prof. Dr. Sebastian Ulrich einen neuen Kollegen gewonnen. Dies markiert einen wichtigen Generationswechsel – und zugleich



den Aufbruch in eine neue Phase.

Mit der Gründung des Fachbereichs Landwirtschaft, Lebensmittel und Gesundheit eröffnen sich zusätzliche Perspektiven für interdisziplinäre Zusammenarbeit und Weiterentwicklung. Auch hier verstehen wir Wandel als Chance, unser Institut strategisch weiterzuentwickeln. In einem anspruchsvollen Umfeld wird Flexibilität zur entscheidenden Stärke. Doch bei aller Veränderung gibt es für uns eine verlässliche Konstante: Sie – unsere Partnerinnen und Partner in Wirtschaft, Wissenschaft und Gesellschaft.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns darauf, den Wandel auch im kommenden Jahr gemeinsam mit Ihnen zu gestalten.

Dafür danken wir Ihnen im Namen des Instituts herzlich!

Prof. Dr. Jan Schneider &
Prof.'in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch
(Institutsleitung)

DAS ILT.NRW IN ZAHLEN

1.5

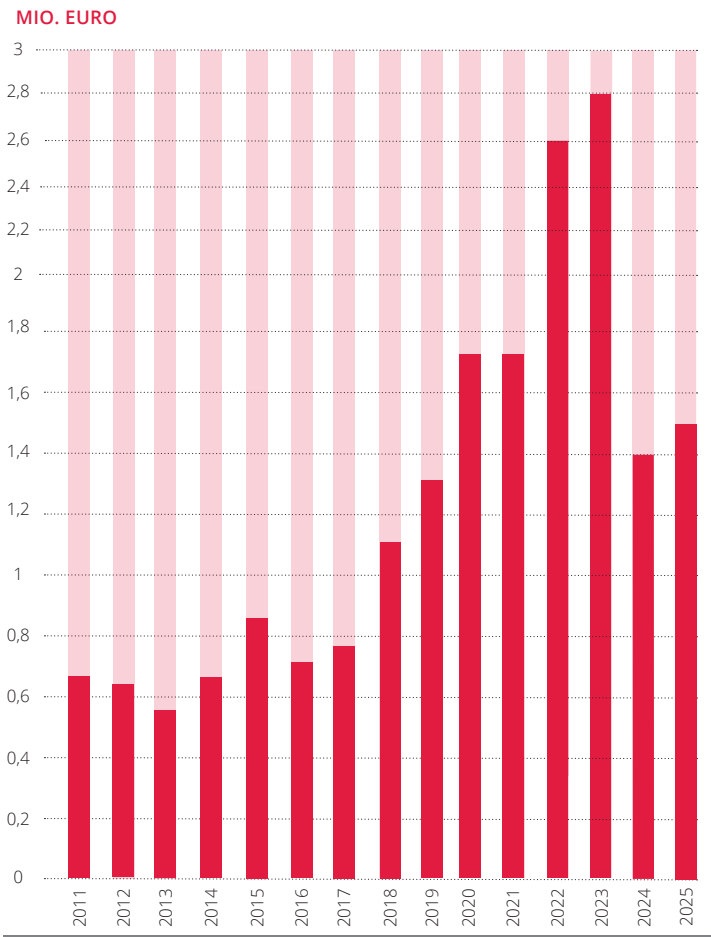
Mio. €
Drittmittel
im Berichtszeitraum

> 19

bearbeitete Projekte

40 | 7

Mitarbeiter*innen
Professor*innen



Entwicklung der Drittmiteleinnahmen
des ILT.NRW im Zeitraum 2011 bis 2025



HIGHLIGHTS 2025

- | | |
|-------------------|---|
| 16.-21. Januar | Ausstellung auf der Internationalen Grüne Woche, Berlin |
| 29. Januar | Prof.'in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch übernimmt die stellvertretende Leitung |
| 14. März | 5. Platz für Getränketechnologie-Studierende beim Brautalent-Wettbewerb der Peter Romeis-Stiftung |
| 03. April | Girls'Day and Boys'Day 2025 - Ein Tag als Lebensmitteltechnolog*in |
| 07. April | 20. Lebensmittelrechtstagung |
| 10. April | Fokustag der smartFoodTechnologyOWL |
| 01. Mai | Start des Projekts InnovationHub Connected Food Production |
| 17. Mai | Tag der offenen Tür 2025 u.a. auch in der Future Food Factory OWL |
| 26. Juni | PureSpore, ein Start-up der Campus Foundry gewinnt mit innovativem Pilzprotein den 1. Platz beim Call for Ideas-Finale |
| 31. August | Verabschiedung von Prof. Dr. Danneel, Prof. Dr. Müller und Prof. Dr. Zapp in den verdienten Ruhestand |
| 25.-26. September | Die Abteilung Lebenswissenschaften und Gesundheitstechnologien erhält Einblicke in die Future Food Factory OWL |
| 01. Oktober | Prof. Dr. Sebastian Ulrich verstärkt das Institut mit seinem Team Mikrobiologie |
| 09. Oktober | Doktorandin Nathalie van Walraven erhält den DAAD-Preis der TH OWL für herausragende akademische Leistungen und interkulturelles Engagement |
| 12. November | Future Food Factory beteiligt sich am Lippe.MINT-Tag mit spannenden Einblicken in die Lebensmittelwissenschaft |
| 25. November | Der Studierende Moritz Zimmermann wird mit dem Förderpreis der Fleischwirtschaft als Top-Nachwuchskraft der Fleischbranche ausgezeichnet |



FUTURE FOOD FACTORY OWL

Highlights 2025 in Bildern





NEUE IMPULSE FÜR DAS ILT

Das Institute for Life Science Technologies (ILT.NRW) hat seine Wurzeln in der Lebensmitteltechnologie und genau dort liegt bis heute eine seiner zentralen Kompetenzen. Der ursprüngliche Name „Institut für Lebensmitteltechnologie“ spiegelte diesen Schwerpunkt konsequent wider. Doch Forschung, industrielle Anforderungen und gesellschaftliche Herausforderungen entwickeln sich weiter – und mit ihnen auch das Institut.

In den vergangenen Jahren hat das ILT.NRW seine Aktivitäten kontinuierlich erweitert: Neben klassischen lebensmitteltechnologischen Fragestellungen stehen heute zunehmend Themen wie Digitalisierung und KI in Produktionsprozessen, intelligente Sensorik, Echtzeit-Analytik, nachhaltige Verpackungslösungen sowie Anwendungen in pharmazeutischen und gesundheitstechnologischen Bereichen im Fokus.

Diese Entwicklung wurde bewusst auch im Namen verankert: Aus dem „Institut für Lebensmitteltechnologie“ wurde das „Institute for Life Science Technologies“. Der neue Name beschreibt nicht nur ein erweitertes fachliches Spektrum, sondern auch ein modernes Selbstverständnis – interdisziplinär, anwendungsnah und offen für neue technologische Schnittstellen.

Ein sichtbares Zeichen dieses Wandels ist die Wahl von Prof.'in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch zur stellvertretenden Institutsleiterin. Sie steht exemplarisch für die zunehmende Vernetzung von Lebensmittel-, Pharma- und Gesundheitstechnologien innerhalb des ILT.NRW. Mit ihrer wissenschaftlichen Expertise in Prozessentwicklung, Sensorik und pharmazeutischer Technologie

bringt sie neue Perspektiven in die strategische Weiterentwicklung des Instituts ein. Ihre Arbeiten reichen von elektronischen Sensoriksystemen bis hin zu pharmazeutischen Formulierungsprozessen.

Auch über das Institut hinaus übernimmt Prof.'in Pein-Hackelbusch wichtige Funktionen im wissenschaftlichen Umfeld der Life Sciences. So wurde sie zur stellvertretenden Direktorin der Abteilung „Lebenswissenschaften und Gesundheitstechnologien“ des Promotionskollegs NRW gewählt. Diese Rolle unterstreicht nicht nur ihre wissenschaftliche Reputation, sondern auch die zunehmende Sichtbarkeit des ILT.NRW im Forschungsfeld moderner Gesundheitstechnologien.

Ergänzt wird diese Entwicklung durch die Berufung von Dr. Isabell Immohr in den wissenschaftlichen Beirat des ILT.NRW. Ihre Expertise in der pharmazeutischen Technologie verdeutlicht die strategische Erweiterung des Instituts in Richtung Pharma und Health Sciences. Gemeinsame Forschungsarbeiten zeigen bereits heute die inhaltlichen Schnittmengen zwischen pharmazeutischer Entwicklung, Sensorik und angewandter Life-Science-Forschung.

Das ILT.NRW bleibt damit seiner Herkunft treu – entwickelt sich jedoch gleichzeitig konsequent weiter: von der klassischen Lebensmitteltechnologie hin zu einer modernen Plattform für interdisziplinäre Life-Science-Forschung. Die neue Leitungskonstellation steht dabei sinnbildlich für diesen Aufbruch: wissenschaftlich breit aufgestellt, technologisch vernetzt und mit klarem Blick auf die Anforderungen der Zukunft.

GENERATIONEN PRÄGEN DAS ILT.NRW

Danke für Jahrzehntelanges Engagement!

Mit dem Ende des Sommersemesters 2025 verabschieden sich mehrere langjährige Wegbegleiter des ILT.NRW aus der aktiven Lehre. Über viele Jahre haben sie Forschung, Innovation und Wissenstransfer entscheidend geprägt und das Profil des Instituts nachhaltig mitgestaltet.

Professor Dr. Hans-Jürgen Danneel war mehr als 25 Jahre an der TH OWL tätig, Mitgründer des ILT.NRW und über mehrere Jahre Institutsleiter. Als Wissenschaftler, Studiendekan und Initiator zahlreicher Projekte setzte er wichtige Impulse für die Entwicklung des Instituts und des Fachbereichs Life Science Technologies.



Auch Professor Dr. Müller verabschiedet sich nach fast drei Jahrzehnten aus der aktiven Lehrtätigkeit, bleibt der Hochschule jedoch weiterhin als Seniorprofessor verbunden. Besonders im Masterstudiengang Life

Science Technologies, den er mitentwickelte und viele Jahre leitete, inspirierte er zahlreiche Studierende und begleitete innovative Forschungsprojekte.

Mit Prof. Dr. Jürgen Zapp endet ebenfalls ein bedeutender Abschnitt engagierter Wissenschafts- und Bildungsarbeit am ILT.NRW. Seine praxisnahe Forschung in der Lebensmitteltechnologie – insbesondere in den Bereichen Kaffeetechnologie sowie gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe alter Apfelsorten – verband wissenschaftliche Exzellenz mit direktem Nutzen für Wirtschaft und Gesellschaft.

Das ILT.NRW bedankt sich bei allen drei Professoren für ihr jahrzehntelanges Engagement, ihre inspirierende Arbeit in Forschung und Lehre sowie ihren wichtigen Beitrag zur Entwicklung des Instituts. Ihr Wirken wird das ILT.NRW auch in Zukunft prägen.



ANGEWANDTE MIKROBIOLOGIE UND HYGIENE

Kompetenz für Forschung, Analytik und Innovation

Die Abteilung für Angewandte Mikrobiologie und Hygiene der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe erweitert seit Ende 2025 das Kompetenzspektrum des ILT.NRW um umfassende Expertise in den Bereichen Mikrobiologie, Molekularbiologie, Lebensmittel- und Betriebshygiene, Mykologie sowie moderne analytische Verfahren. Damit stärkt die Arbeitsgruppe die interdisziplinäre Ausrichtung des Instituts und schafft neue Möglichkeiten für innovative Forschungs-, Entwicklungs- und Transferprojekte.

Unter der Leitung von Professor Dr. Sebastian Ulrich vereint die Abteilung wissenschaftliche Exzellenz mit hoher Praxisorientierung. Die Forschungsaktivitäten konzentrieren sich auf die Identifizierung, Charakterisierung und Bekämpfung von Mikroorganismen sowie auf die Entwicklung und Anwendung moderner Analytikmethoden für Forschung, Qualitätssicherung und Hygieneüberwachung.

Ein besonderes Alleinstellungsmerkmal bildet die Expertise im Bereich der Massenspektrometrie, insbesondere der MALDI-TOF-Technologie. Diese ermöglicht die schnelle, präzise und wirtschaftliche Identifizierung von Mikroorganismen und eröffnet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten in den Bereichen Diagnostik, Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement und industrielle Prozesskontrolle. Durch die Verknüpfung modernster Analytik mit mikrobiologischer und molekularbiologischer Expertise entstehen leistungsfähige Lösungen für komplexe Fragestellungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Das analytische Leistungsspektrum umfasst umfassende mikrobiologische Untersuchungen zur Bewertung von Qualität, Sicherheit und Hygiene in Lebensmitteln und industriellen Prozessen. Neben der Bestimmung allgemeiner mikrobiologischer Kennzahlen ermöglicht die Abteilung den zuverlässigen Nachweis und die Quantifizierung relevanter Krankheitserreger und Hygieneindikatoren. Unternehmen und Institutionen profitieren dabei von fundierten Bewertungen, praxisnahen Handlungsempfehlungen und wissenschaftlich abgesicherten Ergebnissen.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt im Bereich des Betriebshygienemonitorings. Mithilfe moderner Untersuchungsverfahren werden Produktionsumgebungen, Anlagen und Oberflächen systematisch überwacht, um Hygienrisiken frühzeitig zu erkennen und nachhaltige Qualitätsstandards sicherzustellen. Damit unterstützt die Abteilung ihre Partner bei der Optimierung von Prozessen und der Einhaltung regulatorischer Anforderungen.

Ergänzt werden diese Kompetenzen durch umfangreiche Expertise in der molekularen Mikrobiologie. Mo-



derne PCR- und Sequenzierungstechnologien ermöglichen die präzise Identifizierung und Differenzierung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen. Darüber hinaus kommen spezialisierte molekulare Verfahren zur Detektion von Toxinen sowie DNA-Fingerprint-Analysen zur Aufklärung von Kontaminationswegen, Herkunftsanalysen und Stammverwandtschaften zum Einsatz. Die Kombination aus klassischer Mikrobiologie, Molekularbiologie und hochauflösender Analytik schafft die Grundlage für wissenschaftlich fundierte Lösungen auch bei anspruchsvollen Fragestellungen.

Die moderne Labor- und Forschungsinfrastruktur am Standort Lemgo bietet optimale Voraussetzungen für interdisziplinäre Zusammenarbeit und anwendungsorientierte Forschung. Gemeinsam mit einem fachlich breit aufgestellten Team aus Expertinnen und Experten der Mikrobiologie, Molekularbiologie, Mykologie, Hygiene und Analytik verfügt die Abteilung über ideale Rahmenbedingungen für Kooperationen mit Partnern aus Wissenschaft, Industrie und öffentlichem Sektor. Durch die Verbindung von Forschung, Analytik, Qualitätssicherung und Wissenstransfer leistet die Abteilung für Angewandte Mikrobiologie und Hygiene einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung innovativer Lösungen für aktuelle Herausforderungen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Hygiene, Mikrobiologie und Mykologie. Als Teil des ILT.NRW schafft sie damit einen nachhaltigen Mehrwert für Forschungspartner, Unternehmen und Gesellschaft.

Aktuelle Forschungs- und Entwicklungsprojekte

Die Innovationskraft der Abteilung für Angewandte Mikrobiologie und Hygiene spiegelt sich in einer Vielzahl laufender Forschungs- und Entwicklungsprojekte wieder. Dabei reicht das Spektrum von grundlegenden molekularbiologischen Fragestellungen bis hin zu praxisnahen Anwendungen in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Tiergesundheit und nachhaltiger Biotechnologie. Die hohe wissenschaftliche Relevanz und Anwendungsorientierung der Projekte zeigt sich auch in der erfolgreichen Einwerbung von Drittmitteln in

Höhe von ca. 900.000 €. Diese ermöglichen die Umsetzung innovativer Forschungsvorhaben, den Ausbau der wissenschaftlichen Infrastruktur sowie die Intensivierung von Kooperationen mit Partnern aus Wissenschaft, Wirtschaft und öffentlichem Sektor.

Etablierung eines CRISPR-Cas9-Systems zur gentechnischen Veränderung filamentöser Pilze

An der TH OWL wurde erstmals ein CRISPR-Cas9-System für den Schimmelpilz *Stachybotrys chartarum* etabliert. Durch die gezielte Ausschaltung eines ausgewählten Gens konnte eine Mutante erzeugt werden, die keine schwarzen Konidiensporen mehr bildete und ein deutlich helleres Erscheinungsbild zeigte. Die erfolgreiche Etablierung der Methode schafft die Grundlage für zukünftige Untersuchungen zur Genfunktion sowie zur Toxinbildung dieses medizinisch und hygienisch relevanten Schimmelpilzes.

Lokalisierung von Proteinen, die die Produktion makrozyklischer Trichothecene in *Stachybotrys chartarum* vermitteln

Das DFG geförderte Projekt (Projektnummer: 565924569) untersucht die genetischen und zellbiologischen Grundlagen der Bildung makrozyklischer Trichothecene, hochtoxischer Mykotoxine von *Stachybotrys chartarum*. Durch die Lokalisierung biosyntheserelevanter Proteine sowie die gezielte Deletion ausgewählter Gene werden zentrale Mechanismen der Toxinproduktion aufgeklärt. Die gewonnenen Erkenntnisse tragen dazu bei, die Regulation der Mykotoxinbiosynthese besser zu verstehen und langfristig



Strategien zur Risikobewertung und -minimierung in belasteten Innenräumen zu entwickeln.

Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses

Die Forschungsprojekte der Abteilung für Angewandte Mikrobiologie und Hygiene bilden eine wichtige Grundlage für die Ausbildung und Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses. Es wurden zahlreiche Studien-, Projekt-, Bachelor- und Masterarbeiten sowie Promotionsvorhaben als Erst- und Zweitgutachter begleitet. Die Studierenden und Promovierenden werden dabei aktiv in laufende Forschungs- und Entwicklungsprojekte eingebunden und erhalten die Möglichkeit, eigenständig an aktuellen Fragestellungen aus den Bereichen Mikrobiologie, Molekularbiologie, Mykologie und Hygiene zu arbeiten. Durch die enge Verzahnung von Forschung und Lehre werden wissenschaftliche Kompetenzen gestärkt, praxisnahe Erfahrungen vermittelt und Nachwuchskräfte gezielt auf Tätigkeiten in Wissenschaft und Industrie vorbereitet.



Kontakt:
Prof. Dr. Sebastian Ulrich
sebastian.ulrich@th-owl.de

STÄRKUNG VON TRANSFERPROZESSEN

Ideen GENERIEREN, Projekte UMSETZEN, Innovationen BEWIRKEN

Forschung, Lehre und Transfer bilden gleichwertige Kernaufgaben der TH OWL. Dabei stellt der Wissens- und Technologietransfer ein zentrales Element von Hochschulen für angewandte Wissenschaften in ihrer strategischen Ausrichtung dar. Ziel ist es, wissenschaftliche Erkenntnisse praxisnah in Wirtschaft und Gesellschaft zu überführen und gleichzeitig Impulse aus der Praxis systematisch in Forschung und Lehre zu integrieren. In diesem Kontext bilden Transfermanager:innen das Bindeglied zwischen Praxis und Hochschule und vermitteln in beide Richtungen. Durch die Transfermanager:innen soll der aktive Austausch von Wissen und Technologien zwischen wissenschaftlichen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Akteuren gefördert werden.

Die Transfermanager:innen der TH OWL sind je nach fachlichen Expertise den vier Forschungsfeldern Produktion & Automation, Raum & Kultur, Umwelt & Ressourcen sowie Gesundheit & Leben zugeordnet. Darüber hinaus sind sie in den Instituten der TH OWL (inIT, iFE, IDS, ILT.NRW) verankert, um gezielt Transfervorhaben sowie entsprechende Strukturen gemeinsam mit den Instituten und aus den Instituten heraus zu initiieren und aufzubauen. Durch den unmittelbaren Kontakt zu den Forschungs- und Projektvorhaben in den Instituten, können die Ergebnisse auf ihre Transferreife geprüft und potenzielle Verwertungsmöglichkeiten identifiziert werden. Darüber hinaus betreuen oder begleiten die Transfermanager:innen auch eigene wissenschaftliche Projekte und tragen dazu bei, Ideen und Fragestellungen weiterzuentwickeln, um neue Projekte anzubahnen.

Der Austausch ist ein zentrales Element des Transfers. Durch den stetigen Kontakt zwischen den Transfermanager:innen untereinander wird der interdisziplinäre Austausch innerhalb der Hochschule und zwischen den Instituten gestärkt. Für eine praxisnahe Forschung und den Transfer von Forschungsergebnissen in die Praxis, ist ein kontinuierlicher Austausch mit relevanten Akteuren aus Wirtschaft und Gesellschaft essenziell.

Die Future Food Factory OWL versteht sich als Forschungs- und Netzwerkplattform und bietet dafür ideale Rahmenbedingungen. Auch im Jahr 2025 fanden zahlreiche Führungen für Vertreter:innen aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft statt. Darüber hinaus wird der direkte Kontakt zu Unternehmen und potenziellen zukünftigen Projektpartnern in persönlichen Austauschgesprächen in der Future Food Factory OWL gezielt gefördert.

Im Forschungsfeld Gesundheit & Leben sind Sebastian Wittland und Laura Meissner als Transfermanager:in im Einsatz und vertreten das ILT.NRW und den Fach-



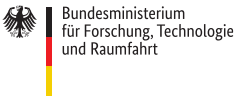
bereich LLG. Ermöglicht wird die Arbeit der Transfermanager:innen durch das Transferprojekt TRiNNOVATION OWL, welches im Rahmen der Förderinitiative „Innovative Hochschule“ vom Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt (BMFTR) gefördert wird und im Forschungs- und Transferzentrum der TH OWL (Forschung & Transfer TH OWL) verankert ist.

Kontakt:
M.Sc. Laura Meissner
laura.meissner@th-owl.de

M.Sc. Sebastian Wittland
sebastian.wittland@th-owl.de

Förderkennzeichen: 03IHS261A

Gefördert durch:

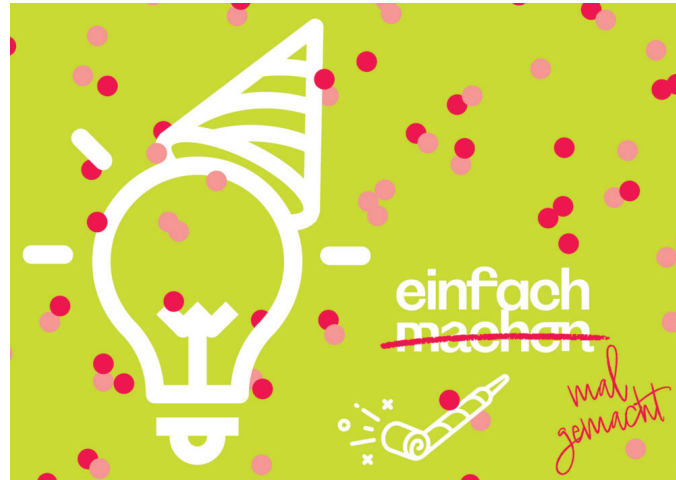


PROJEKTE IM RAHMEN DES TRANSFERJAHR 25

Gemeinsam Ideen bewegen – einfach machen

Die Initiative Transferjahr 25 der TH OWL soll Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft stärker miteinander vernetzen und gleichzeitig Studierende in praxisnahe Projekte einbinden. Ziel ist es, Lösungen für praxisrelevante Herausforderungen, Fragestellungen und Ideen von Unternehmen, Vereinen, Kommunen, Bürger:innen sowie Hochschulmitarbeitenden zu entwickeln. Während des Wintersemesters 2025/2026 bearbeiten die Studierenden die Projekte in interdisziplinären Teams in engem Austausch mit den Ideengebern und mit fachlicher Unterstützung von Lehrenden, Professor:innen oder Mitarbeitenden aus der Hochschule. Unter dem Motto „einfach machen“ wird mehr als ein Viertel der eingereichten Projektideen bearbeitet. Zwei der aktuell laufenden Projekte sind im Fachbereich LLG angesiedelt und werden durch Mitarbeitende der FFF und dem ILT.NRW begleitet.

Das Transferjahr wird durch das Projekt TRiNNOVATION unterstützt.



TRANSFERPROJEKT

Mobiler Escape Room



Das Transferjahrprojekt „Mobiler Escape Room“ beschäftigt sich mit der Problematik rückläufiger Studierendenzahlen an der TH OWL, insbesondere im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Neben dem demografischen Wandel spielt hierbei die Skepsis von Schüler:innen gegenüber MINT-Fächern und den damit verbundenen Studiengängen wie z.B. Lebensmitteltechnologie eine entscheidende Rolle.

Mit Hilfe eines Escape Rooms soll eine Umgebung geschaffen werden, in dem sich insbesondere Schüler:innen spielerisch mit lebensmitteltechnologischen Fragestellungen auseinandersetzen können. Somit bietet der Escape Room eine niedrigschwellige Plattform zur Wissensvermittlung. Dabei werden typische Elemente

Der Escape Room wird von Studierenden aus der Medienproduktion gemeinsam mit Mitarbeitenden aus dem ILT.NRW konzipiert, entwickelt und umgesetzt. Hierbei können die Studierenden in typische Rollen eines Projektteams (z.B. Projektleitung) schlüpfen und sich mit verschiedenen fachspezifischen Aufgaben in medialen Produktionsprozessen z.B. Filmtechnik, Regie, Grafikdesign und Dramaturgie auseinandersetzen. Die Mitarbeitenden der FFF bringen die fachliche Expertise aus den Lebensmitteltechnologie-Bereich mit und begleiten die inhaltliche Ausarbeitung der Rätsel. Durch diese interdisziplinäre Zusammenarbeit werden den Teilnehmenden im Escape Room nicht nur Inhalte des Studiengangs Lebensmitteltechnologie vermittelt, sondern auch die praktischen Anwendungsmöglichkeiten eines Studiums der Medienproduktion hervorgehoben. Der finale Escape Room soll mobil einsetzbar sein – etwa auf Bildungsmessen, in Schulen oder bei öffentlichen Veranstaltungen, aber auch bei internen Veranstaltungen wie dem Tag der offenen Tür und den Hochschulinformationstagen.

Die bisherigen Ergebnisse und was noch geplant ist:

Bislang wurden erste Konzepte für Storytelling, mediale Inszenierung und räumliche Gestaltung erarbeitet und auf ihre praktische Umsetzbarkeit geprüft. Desweiteren wurden erste Ideen für die Ausgestaltung der Rätselaufgaben erarbeitet, getestet und weiterentwickelt.



Bis zum Ende des Semesters sollen die Handlung, die Rätsel und die räumliche Gestaltung des Escape Rooms einschließlich der benötigten Requisiten vollständig ausgearbeitet werden. Idealerweise kann ein geeigneter Ort auf dem Campus gefunden werden, an dem der Escape Room exemplarisch aufgebaut und gegebenenfalls erprobt werden kann.

Darüber hinaus ist die Produktion eines Einführungsvideos geplant, das die Teilnehmenden in die Geschichte einführt und auf das Spiel einstimmt. Optional soll zusätzlich ein Trailer erstellt werden, der den Escape Room präsentiert und das Interesse potenzieller Besucher:innen weckt.

Projektteam: Studierende aus dem Fachbereich Medienproduktion, sowie Alima Amadou, Johanna Neele von Rabenau und Laura Meissner aus dem ILT.NRW / Future Food Factory OWL

Betreuende Lehrpersonen: Prof. Dr. Guido Falkemeier
Partner: KreativInstitut.OWL, ILT.NRW

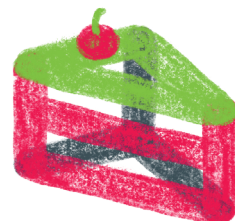
Der Escape Room ist nun fertig und kann genutzt werden. Sprechen Sie uns gerne an!

Kontakt:
M.Sc. Laura Meissner
laura.meissner@th-owl.de

TRANSFER
JAHR 25

Willst du mit mir in den
ESCAPE ROOM
gehen?

- ♡ JA!
- ♡ Nein (das wäre echt bitter...)
- ♡ Vielleicht



TH
OWL

TRANSFERPROJEKT

Circular Food Innovation - Valorisierung von Sauermolke



Wie kann Sauermolke, die bei der Herstellung von Sauermilchprodukten anfällt, ökonomisch und ökologisch sinnvoll genutzt werden?

Im Rahmen des Transferjahrprojekts „Circular Food Innovation - Valorisierung von Sauermolke“ werden innovative Verarbeitungs- und Anwendungsmöglichkeiten für Sauermolke im Lebensmittelbereich erforscht. Dabei steht die Entwicklung eines neuen Produkts für die menschliche Ernährung und damit die Nutzung dieses Nebenstroms im Sinne einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft im Fokus.

Dieses Konzept basiert auf dem Gedanken einer Bioraffinerie, bei der ein Rohstoff möglichst vollständig verwertet und eine Vielzahl verschiedenen Zwischen- und Endprodukten gewonnen wird. Molke ist ein Nebenprodukt der Molkereiindustrie. Je nach Verarbeitungsprozess der Milch entsteht entweder Süßmolke, beispielsweise bei der Herstellung von Schnittkäse oder Sauermolke, wie beispielsweise bei der Herstellung von Quark oder Frischkäse. Egal ob süß oder sauer - Molke ist ein hochwertiger Rohstoff, der reich an wertvollen Proteinen, Vitaminen und Mineralstoffen ist und dabei kaum Fett enthält. Während Süßmolke aufgrund des milden und leicht süßlichen Geschmacks vielseitig in Lebensmittelprodukten eingesetzt werden kann, sind die Anwendungsmöglichkeiten von Sauermolke durch den sauren Geschmack und den quarkig, käsigen Geruch begrenzt. Aufgrund der hohen Nachfrage nach High-Protein Produkten, wie beispielsweise Quark, fallen jedoch erhebliche Mengen an hochwertiger Sauermolke an. Trotz ihres hohen ernährungsphysiologischen Potenzials wird Sauermolke nachwievor überwiegend als Futtermittel verwertet, was der Bedarf an anderweitigen Nutzungskonzepten zeigt.

Das Projekt wird von Studierenden der Lebensmitteltechnologie bearbeitet und fachlich durch Mitarbeitende der Getränketechnologie der TH OWL begleitet. Ziel ist es, ein innovatives Produkt auf Basis von Sauer-

molke im kleinen Maßstab (Foodlab oder Labor/Technikum) zu entwickeln. Neben der eigentlichen Produktentwicklung sollen auch technologische, rechtliche und wirtschaftliche Aspekte berücksichtigt werden. Dies beinhaltet eine Marktrecherche, die Entwicklung und Optimierung der Rezeptur, die Ausarbeitung einer Prozessführung, Konzepte zur Haltbarmachung und Verpackung sowie Überlegungen zur Vermarktung des entwickelten Produkts.

Die Entwicklung soll die Anforderungen aus der Praxis, insbesondere das Ausgangsmaterial Sauermolke, berücksichtigen. Es sollen skalierbare Verfahren entwickelt werden, die sowohl bezüglich der verwendeten Rohstoffe, als auch im Hinblick auf die eingesetzte Technik in einen betrieblichen Maßstab transferiert werden können. Eines der Produkte wurde bei der Abschlussveranstaltung des Transferjahres vorgestellt und zur Verkostung angeboten.

Projektteam: Studierende aus dem Fachbereich Landwirtschaft, Lebensmittel und Gesundheit
 Betreuende Lehrpersonen: Prof.'in Dr. Martina Sokolowsky, Prof. Dr. Jan Schneider
 Projektpartner: ILT.NRW, Campus Foundery, Future Food Factory OWL

TRANSFER
JAHR 25

NACHWUCHSGEWINNUNG

durch Einblicke in die Future Food Factory

Die Gewinnung neuer Studierender bleibt sowohl für die TH OWL als auch für den Fachbereich Landwirtschaft, Lebensmittel & Gesundheit von zentraler Bedeutung. Um junge Menschen frühzeitig für ein Studium zu begeistern und die vielfältigen Möglichkeiten der modernen Lebensmitteltechnologie erlebbar zu machen, wurden im Jahr 2025 zahlreiche Veranstaltungen und Aktivitäten in der Future Food Factory durchgeführt.

Im Rahmen des Hochschulinformationstags, der Erstsemesterbegrüßung, des Tags der offenen Tür sowie verschiedener Schulbesuche und des MINT-Tages erhielten Schüler:innen die Gelegenheit, die Future Food Factory kennenzulernen und praxisnahe Einblicke in den Studiengang Lebensmitteltechnologie zu gewinnen. Ergänzt wurde dieses Angebot durch Praktika, bei denen die Teilnehmenden aktiv in den Labor- und Technikumsalltag eingebunden wurden. Auch spontane Führungen und Besichtigungen der Räumlichkeiten boten interessierten Besuchenden die Möglichkeit, die innovative Lern- und Forschungsumgebung aus nächster Nähe zu erleben.

Diese vielfältigen Maßnahmen leisten einen wichtigen Beitrag zur Studienorientierung und stärken die Sichtbarkeit des Fachbereichs. Durch den direkten Kontakt mit moderner Lebensmitteltechnologie, innovativen Produktionsprozessen und den Lehrenden werden Berufungswegängste abgebaut und das Interesse an natur-



wissenschaftlich-technischen Studiengängen geweckt.

Die Future Food Factory hat sich damit auch im Jahr 2025 als bedeutende Plattform für die Nachwuchsgewinnung etabliert und unterstützt die TH OWL sowie den Fachbereich LLG nachhaltig dabei, zukünftige Studierende für ein Studium zu begeistern.

Kontakt:

Dr. Nele Jantz - Leitung Geschäftsstelle
smartFoodTechnologyOWL und
Future Food Factory OWL
nele.jantz@th-owl.de

Vera Rollheiser - Geschäftsstelle ILT.NRW
vera.rollheiser@th-owl.de





PROJEKTSTART OBJECTIVE QUALITY PIZZA

Inline-Sensortechnologien: Präzision und Effizienz in der modernen Pizzaproduktion

Die Pizzaproduktion steht heute vor großen Herausforderungen: Die Nachfrage nach individuellen Produkten steigt, Qualitätsansprüche werden höher und gleichzeitig wächst der Druck, nachhaltiger und effizienter zu produzieren. Genau hier setzen moderne Inline-Sensortechnologien an. Sie revolutionieren die Produktion, indem sie Prozesse in Echtzeit überwachen, analysieren und steuerbar machen. Vom Teig bis zur Verpackung sorgen sie für gleichbleibende Qualität, reduzieren Ausschuss und schonen Ressourcen. Ziel ist es, den Prozess beginnend mit dem Mehl bis hin zum Endprodukt über Inline-Sensortechnologien abzubilden und die Qualität über den gesamten Prozess hinweg steuern zu können, sodass jederzeit ein optimales Ergebnis erreicht wird.

Die Vorteile liegen auf der Hand: Prozesse werden effizienter, Ausschuss wird reduziert und die Produktqualität steigt deutlich. Gleichzeitig sinkt der Energieverbrauch durch eine präzisere Steuerung der Produktionsabläufe. Auch ökologisch bietet die Technologie großes Potenzial, da Fehlchargen vermieden und Rohstoffe gezielter eingesetzt werden können. Mit Blick auf die Zukunft gewinnt insbesondere die intelligente Vernetzung an Bedeutung. KI-gestützte Sensorik und Industrie-4.0-Lösungen ermöglichen zunehmend smarte Produktionsprozesse – von der vorausschauenden Wartung von Maschinen bis hin zur Echtzeit-Anpassung von Rezepturen.

Genau an diesem Punkt setzt die Kooperation zwischen der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG und der Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe mit ihrem Institut ILT.NRW an. Gemeinsam heben die Partner ihre Zusammenarbeit im Projekt „Objective Quality Pizza“ auf ein neues Level und schaffen die Grundlage für innovative Ansätze in der technologiegestützten Lebensmittelproduktion. Die Kooperation ist aus der Partnerschaft smartFood-TechnologyOWL hervorgegangen

und stellt einen wichtigen Beitrag zur Verstärkung des aufgebauten Netzwerks dar. Gleichzeitig stärken die TH OWL und Dr. Oetker den wechselseitigen Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis.

Ziel ist es, gemeinsam wegweisende Lösungen für eine nachhaltige, datengetriebene und praxisnahe Lebensmittelproduktion zu entwickeln – mit wissenschaftlicher Expertise aus Lemgo und direktem Transfer in industrielle Anwendungen.

In der Future Food Factory OWL arbeitet ein Team des Institute for Life Science Technologies gemeinsam mit fachlicher Expertise aus den Arbeitsgruppen beteiligter Professor:innen an prozesstauglichen Lösungen zur objektiven Qualitätskontrolle und -steuerung in der Pizzaproduktion. Im Fokus steht dabei die gesamte Prozesskette – von den Mehleigenschaften bis hin zum fertigen Produkt. Fünf wissenschaftliche Mitarbeitende untersuchen jeweils unterschiedliche Abschnitte der Prozesskette und führen ihre Erkenntnisse zusammen, um Wirkzusammenhänge sichtbar zu machen. Auf diese Weise entsteht eine ganzheitliche, prozessübergreifende und praxisnahe Lösung mit neuen Sensorlösungen für die Inline-Anwendung und eine adaptive Prozesskontrolle.

Projektpartner: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Projektleiterin: Dr.Ing. Imke Weishaupt

Kontakt:
imke.weishaupt@th-owl.de



PROJEKTSTART PLANTEIN

Nicht-legume Nischenkulturen wie Hanf, Lein, Chia, Quinoa und Amaranth bieten großes Potenzial im regionalen Anbau und als Proteinquelle in Lebensmitteln

Damit beschäftigt sich das Projekt Plantein, das seit April 2025 läuft. Während sich Kulturen wie Raps und Sonnenblumen als öl- und proteinreiche Pflanzen bereits auf dem Markt etabliert haben, sind die genannten Nischenkulturen trotz ihrer nachweislichen Nährwerteigenschaften regional kaum bekannt und werden selten angebaut. Das Projekt Plantein zielt darauf ab, praxistaugliche Verarbeitungs- und Vermarktungskonzepte für Nischenkulturen zu entwickeln, um landwirtschaftlichen Betrieben eine Einkommensalternative zur Tierhaltung aufzuzeigen – und zwar durch den Anbau und die Verarbeitung pflanzlicher Proteine aus nicht-legumen Pflanzen.

Nach Schälung der Saaten, wird aus den ölhaltigen Kulturen Öl und Presskuchen gewonnen. Der Presskuchen fällt bislang meist als Nebenprodukt mit geringer Wertschöpfung an. Durch einfache Aufbereitung wird er im Projekt zu einem proteinreichen Presskuchmehl verarbeitet. Genau hier setzt die TH OWL an: Ziel ist es, den Presskuchen auf Inhaltsstoffe und Technofunktionalität zu analysieren und so das Potential als neue pflanzliche Proteinquelle für die menschliche Ernährung zu demonstrieren. So können durch Extrusion texturierte Produkte aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden, die der Textur von Fleischprodukten ähneln.

Interdisziplinäre Zusammenarbeit

Im Projekt arbeitet die TH OWL mit der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen und der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz zusammen, um die Wissensbarrieren zwischen Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie abzubauen und damit regionale Wertschöpfungsketten zu stärken.

Während die LWK NRW an der Anbaupraxis der Kulturen, der Unterstützung von Demonstrationsbetrieben sowie der Beschaffung und dem Betrieb der Aufbereitungstechnik arbeitet, ist die LWK Rheinland-Pfalz für die ökonomische Bewertung anhand von betriebswirtschaftlichen Kennzahlen, die Berechnung von Treibhausgasemissionen sowie die Darstellung von Vermarktungsoptionen und Wertschöpfungsketten zuständig.

Außerdem stellt das Projekt den landwirtschaftlichen Betrieben zur Unterstützung eine mobile Verarbeitungsstraße zur Verfügung, die aus einer Schälmaschine, einer Ölpresse, einer Mühle und einem Konzentrator besteht. Sie befindet sich vor Ort im Haus Düsse (Bad Sassendorf).

Wissenstransfer-Maßnahmen

Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft beschäftigt sich das Projekt Plantein zudem mit der Teilnahme an Fachveranstaltungen



sowie der Organisation von Schulungen und Workshops zur Verarbeitung der Kulturen. Deshalb wurde das Projekt dieses Jahr auf der Grünen Woche und den DLG-Feldtagen vorgestellt. Dadurch konnten Einblicke in den landwirtschaftlichen Bereich gewonnen und Kontakte zu interessierten Betrieben und Projekten geknüpft werden.

Um die beteiligte Verfahrenstechnik zu demonstrieren und den fachlichen Austausch mit den Betrieben weiter zu fördern, finden sowohl ein Feldtag im August 2026 auf Haus Düsse (LWK NRW) als auch eine Einführung in die Anwendung mittels Extrusion im Frühjahr 2027 in der Future Food Factory (TH OWL) statt.

Gefördert wird das Projekt durch das Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Chancenprogramm Höfe.

Projektleiterin: Prof.‘in Dr. Susanne Struck

Kontakt:
M.Sc. Carolina Peñaranda
carolina.penaranda@th-owl.de

Förderkennzeichen: 2824CPH023

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

PROMOVIEREN AM PK NRW

Stärkung der Forschungsk Kooperation zwischen Wissenschaft und Praxis

Als Trägerhochschule des Promotionskollegs NRW (PK NRW) verfügt die Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe (TH OWL) über das Promotionsrecht. Nachwuchswissenschaftler:innen können sich damit direkt an der TH OWL als Promovierende einschreiben und ihre Promotion innerhalb strukturierter Promotionsprogramme des PK NRW absolvieren. Dieses Modell erweitert bestehende kooperative Promotionswege und stärkt die Forschungsaktivitäten an Hochschulen für angewandte Wissenschaften in Nordrhein-Westfalen. Die Promotionen sind in thematische Programme eingebettet und verbinden wissenschaftliche Qualifizierung mit anwendungsorientierter Forschung. Die enge Zusammenarbeit zwischen Hochschule und Industrie ermöglicht dabei die Bearbeitung praxisrelevanter Forschungsfragen sowie einen direkten Wissenstransfer.

Ein Beispiel hierfür ist die Promotion von Regina Graf, die seit 2024 im Programm Lebenswissenschaften und Gesundheitstechnologien des PK NRW promoviert. Sie verbindet ihre wissenschaftliche Tätigkeit an der TH OWL mit ihrer Arbeit in der industriellen Forschung bei der LTS LOHMANN Therapie-Systeme AG. Ihre Promotion wird durch ein interdisziplinäres Betreuungsteam begleitet und zeichnet sich durch die enge Verzahnung von Wissenschaft und Anwendung aus.

Für Promovierende ergeben sich durch die neuen Möglichkeiten insbesondere Vorteile wie der Zugang zu moderner Forschungsinfrastruktur, flexible Karrierewege auch parallel zur Berufstätigkeit sowie eine enge Betreuung im wissenschaftlichen Umfeld. Der regelmäßige Austausch zwischen Hochschule und Industrie

unterstützt zudem die praxisnahe Weiterentwicklung der Forschungsarbeiten.

Insgesamt zeigt sich, dass die standortübergreifende Zusammenarbeit im PK NRW einen deutlichen Mehrwert schafft: Promovierende werden gezielt gefördert, Hochschulen stärken ihr Forschungsprofil, und Unternehmen profitieren von anwendungsnahen wissenschaftlichen Erkenntnissen.

Die strukturierte Promotion am PK NRW verbindet damit wissenschaftliche Exzellenz mit hoher Praxisrelevanz und leistet einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung der Forschungslandschaft an Hochschulen für angewandte Wissenschaften in NRW.

Kontakt:

Prof.'in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch
miriam.pein-hackelbusch@th-owl.de

Prof. Dr. Jan Schneider
jan.schneider@th-owl.de



FORSCHUNG VERBINDET:

Das gemeinsame Forschungskolloquium des Max Rubner-Instituts (MRI) und des ILT.NRW

Das gemeinsame Forschungskolloquium des Institute for Life Science Technologies (ILT.NRW) und des Max Rubner-Instituts (MRI) dient als strategische Plattform zur standortübergreifenden Vernetzung der Ressortforschung des Bundes und der anwendungsorientierten Wissenschaft an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe. Ziel des im Jahr 2024 initiierten Formats ist es, komplementäre Kernkompetenzen zu bündeln, methodische Schnittmengen im Bereich der Lebensmitteltechnologie zu identifizieren und die wissenschaftliche Kooperation zwischen den Standorten Lemgo und Detmold nachhaltig zu stärken. Zudem bietet das Kolloquium eine feste Struktur zur Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses und zur Initiierung gemeinsamer Forschungsprojekte.

Das Kolloquiumsjahr 2025 im Überblick:

In 2025 wurde das Kolloquium mit insgesamt fünf Terminen fortgeführt. Neben fachspezifischen Vorträgen bildeten gegenseitige Laborbegegnungen einen inhaltlichen Schwerpunkt, um den direkten Einblick in die jeweilige technische Infrastruktur zu vertiefen.

8. Forschungskolloquium:

Den Auftakt des Jahres bildete ein sensorischer Schwerpunkt am Innovation Campus Lemgo. Prof.'in Dr. Martina Sokolowsky referierte im Foyer der Future Food Factory OWL zum Thema „Sensorik fermentierter Getränke“. Der Vortrag ging in eine praktische Übung über.

9. Forschungskolloquium:

Das neunte Treffen fand am MRI in Detmold statt und war als Exkursion konzipiert. Im Rahmen von Führungen durch die dortigen Fachabteilungen wurden den Teilnehmenden das Kartoffel-Technikum, die Versuchsmühle im Kontext der Verarbeitung von Körnerleguminosen sowie die Labore der Lipidgruppe vorgestellt.

10. Forschungskolloquium:

Das zehnte Kolloquium widmete sich der Vorstellung neuer Laborinfrastrukturen in Lemgo. Prof.'in Dr. Susanne Struck führte durch das neue Technikum für proteinbasierte Lebensmittel. Ute Hermenau und Axel Piepke präsentierten die Räumlichkeiten der Back- und Süßwarentechnologie, welche Ende 2024 aus Detmold an den Standort Lemgo verlagert worden waren. Des Weiteren stellte Prof. Dr. Jan Schneider die aktuellen Entwicklungen im Technikum der Getränketechnologie vor, und Arthur Steinmetzler berichtete in der Future Food Factory OWL über den Entwicklungsstand einer modularen Produktionsanlage für Haferdrinks.

11. Forschungskolloquium:

Beim elften Termin am MRI in Detmold standen wieder



wissenschaftliche Fachvorträge im Fokus. Lisa Kemper referierte über den „Einfluss von Bierwürze auf die Diacetyl-Detektion mit einer metalloxidbasierten elektronischen Nase“. Im Anschluss stellte Theresa Sieren ihre Arbeiten zum Thema „Von der geeigneten Extraktionsmethode zum Aromaprofil: VOC-Analytik und sensorische Bewertung von Traubenkernölen“ vor.

12. Forschungskolloquium:

Zum Jahresabschluss wurden am Standort Lemgo methodische Einblicke mit einem fachlichen Diskurs verbunden. Nach einer Führung durch die Mikrobiologie der TH OWL durch Prof. Dr. Sebastian Ulrich folgte ein Gastvortrag von Sharline Nikolay (MRI) über die „Fermentation von Ackerbohnen für die Sauerteig- und Brotherstellung als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung“.

Strategische Perspektiven und Synergien für 2026

Die in 2025 realisierten Kolloquien und wechselseitigen Laborbegegnungen haben das ausgeprägte Synergiepotenzial zwischen dem Max Rubner-Institut und dem ILT.NRW entlang der gesamten wertschöpfungstechnologischen Kette eindrucksvoll untermauert. Der direkte, informelle Austausch auf Forschendenebene hat bereits im laufenden Jahr zur Identifikation konkreter methodischer und technologischer Schnittmengen geführt.

Um diesen gewachsenen Dialog nachhaltig zu institutionalisieren, wird das gemeinsame Veranstaltungsformat im Jahr 2026 fortgesetzt. Der Fokus der zukünftigen Zusammenarbeit liegt gezielt darauf, die neu gewonnenen Ansätze und komplementären Kompetenzen zu bündeln und in konkrete, standortübergreifende Forschungsprojekte zu überführen.

Kontakt:

M.Sc. Sebastian Wittland
sebastian.wittland@th-owl.de

TASTE THE TRENDS
Vorbeikommen. Probieren. Selbermachen!

„Taste the Trends“ ist ein regelmäßiges Event des Food-Labs und findet während des Semesters immer am vorletzten Mittwoch eines Monats statt. Dabei stellen wir Coaches aus dem Bereich Food aktuelle Trends aus der Lebensmittelbranche vor und geben spannende Einblicke in deren Herstellung, Gewinnung und Hintergründe. Neben informativen Inhalten steht vor allem das praktische Erleben im Mittelpunkt: Die Teilnehmenden haben die Möglichkeit, die vorgestellten Trends direkt zu verkosten.

Gleichzeitig bietet die Veranstaltung die Gelegenheit, das FoodLab kennenzulernen und mehr über die dort vorhandenen Möglichkeiten zu erfahren. „Taste the Trends“ lädt dazu ein, neue Produkte zu verkosten und sich für eigene Ideen inspirieren zu lassen. Darüber hinaus bietet das Event die Möglichkeit, erste Kontakte zum Gründungsbereich mit dem Schwerpunkt Food zu knüpfen. „Taste the Trends“ ist offen für alle Interessierten, unabhängig davon, ob sie sich für Food Trends begeistern, das FoodLab entdecken oder sich über die Möglichkeiten einer Gründung im Food-Bereich informieren möchten.

Je nach Thema variiert die Zahl der Interessierten. Im Durchschnitt besuchen etwa 20 bis 30 Personen das einstündige Event, das jeweils von 12:30 bis 13:30 Uhr stattfindet. Besonders trendstarke Themen ziehen jedoch deutlich mehr Gäste an. So kamen beispielsweise bei „Taste the Trend Dubai-Schokolade“ im Jahr 2024 sowie bei „Taste the Trend Healthy Drinks“ im Jahr 2026 jeweils bis zu knapp 60 Besucher:innen ins FoodLab.

Auch im Jahr 2025 gab es ein besonders erfolgreiches

Event: „Currywurst 2.0“. Im Mittelpunkt standen verschiedene vegane Currywurst-Alternativen, die auf großes Interesse stießen. Pflanzliche Produkte liegen derzeit stark im Trend, da der Markt kontinuierlich wächst und regelmäßig neue oder verbesserte Angebote in verschiedensten Kategorien erscheinen.

Kontakt:
B.Sc. Alima Amadou
alima.amadou@th-owl.de



Vorbeikommen. Probieren. Selbermachen!

taste^{the} trend



**Thema: Currywurst 2.0:
der große Geschmacksclash!**
19. November 2025
12:30 Uhr - 13:30 Uhr

Raum 1.712
Keine Anmeldung notwendig



TH OWL
UNIVERSITÄT DER PARTNER
UNIVERSITÄT DER PARTNER
UNIVERSITÄT DER PARTNER
UNIVERSITÄT DER PARTNER



ILT NRW
INSTITUT FÜR LEISTUNGSTECHNIKEN
INSTITUT FÜR LEISTUNGSTECHNIKEN
INSTITUT FÜR LEISTUNGSTECHNIKEN
INSTITUT FÜR LEISTUNGSTECHNIKEN





FOTO: RTL/BERND-MICHAEL MAURER

KENNZAHLEN AUS DEM GRÜNDUNGSBEREICH

// Meet-Ups/Erstgespräche mit Start-Ups:	über 165*
// Teams in der Vorgründungsphase:	13*
// Teams in der Gründungsphase:	5*
// Neugründungen:	5*
// Besuche im FoodLab:	über 1743*
	*seit 2022

VERANSTALTUNGSREIHE „TASTE THE TREND“

- // Fermentierte Lebensmittel (22.01.2025)
- // Healthy Shots (30.04.2025)
- // Korean Food (21.05.2025)
- // Strawberry Vibes (25.06.2025)
- // Sweet Slices - Pizza mal anders (22.10. 2025)
- // Currywurst 2.0: der große Geschmacksclash! (19.11.2025)

VERANSTALTUNGEN:

- // Kickstart-Week (17.02. – 21.02.2025)
- // Girls' and Boys' Day im FoodLab (03.04.2025)
- // Start-Up Messe im Harms Markt Bielefeld (10.05.2025)
- // Plant-Based Food-Thementage (09.05. & 13.06.2025)
- // Kickstart-Halbzeittreffen (14.05.2025)
- // Kickstart-Week (28.07. – 01.08.2025)

ÖFFENTLICH GEFÖRDERTE PROJEKTE IM BERICHTSZEITRAUM

smartFoodTechnologyOWL Managementprojekt

Projektlaufzeit: 01.09.2021 bis 31.08.2026 // Projektleitung: Prof. Dr. Jan Schneider

Kooperationspartner: ILT.NRW und InIT

Förderer: Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt im Rahmen des Programms „Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls“

Technéhub OWL // Den Gründern Raum, Infrastruktur und Kompetenz fürs Machen geben

Projektlaufzeit: 01.04.2020 bis 31.03.2025 // Projektleitung: Prof. Dr. Andreas Welling, Prof. Dr. Jan Schneider

Projektträger: ptj, Förderer EXIST-Existenzgründung aus der Wissenschaft

FoodLifeTimeTracking // Einsatz multimodaler Informationsfusion zur Realisierung eines Monitoring-Device und eines Life-Cycle Simulators zur Untersuchung und Quantifizierung von Qualitätsbestimmender Parameter und der Haltbarkeit von Lebensmitteln und deren Zutaten

Projektlaufzeit: 01.05.2021 bis 30.09.2025 // Projektleitung: Prof. Dr. Jan Schneider

Kooperationspartner: Baumann-Gonser-Stiftung, Senorics, Weidmüller, ADM Wild, Owita, Carolinen, Gerolsteiner, ALPLA, NTT Data

Förderer: Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt im Rahmen des Programms „Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls“

StartUpLab@FH // Prototyping-Infrastruktur und personelle Umsetzungsunterstützung für Startup-Konzepte mit physischen Produkten (Hardware Lab OWL)

Projektlaufzeit: 01.09.2021 bis 31.08.2026 // Projektleitung: Prof. Dr. Andreas Welling, Prof. Dr. Jan Schneider

Projektträger: ptj, Förderer EXIST-Existenzgründung aus der Wissenschaft

Mini6Ei // Minimalinvasive Geschlechtserkennung bei sechstägigen Bruteiern mittels zeitaufgelöster Fluoreszenzspektroskopie

Projektlaufzeit: 01.04.2023 bis 30.09.2026 // Projektleitung: Prof.'in Dr. Susanne Struck, Prof.'in Dr. Helene Dörksen

Kooperationspartner: Agri Advanced Technologies, Universität Bielefeld, Universität Potsdam

Förderer: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) - Bundesprogramm Nutztierhaltung

FoodProduction4.0 // Sustainable non-dairy milk production – ganzheitliche Rohstoffverwertung durch adaptive KI-gestützte Steuerung

Projektlaufzeit: 01.06.2023 bis 31.05.2026 // Projektleitung: Prof. Dr. Jan Schneider, Prof.'in Dr. Martina Sokolowsky, Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel

Kooperationspartner: Molkerei Gropper, Schneider Electric, Erbslöh, Dr. Oetker, GEA Westfalia Separator Group, GEA TDS

Förderer: Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt im Rahmen des Programms „Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls“

qcBak3D // Optimierung von Backwaren aus Weizenteig auf Basis digitaler Produktabbilder mittels deskriptiver Sensorik und sensordatenbasierten Prozessinformationen Ursache-Wirkungsbeziehungen zwischen Rohstoffen, Prozessen und der Endproduktqualität

Projektlaufzeit: 01.03.2024 bis 30.09.2026 // Projektleitung: Prof. Dr. Ulrich Müller

Kooperationspartner: Dr. Oetker, WP Kemper, Jungheinrich, Brabender

Förderer: Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt im Rahmen des Programms „Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls“

CellSENSING // Softsensing-Systeme zur Bewertung von Schlüsselparametern in Hefemanagement und Bierreifung sowie der Zellkultivierung

Projektlaufzeit: 01.04.2024 bis 31.03.2027 // Projektleitung: Prof.'in Dr. Miriam Pein Hackelbusch, Prof. Dr. Jan Schneider, Prof. Dr. Björn Frahm

Kooperationspartner: Hamilton Bonaduz, Schneider Electric, Wirtschaftsförderung der Deutschen Brauwirtschaft, Ziemann Holvrieka

Förderer: Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt im Rahmen des Programms „Forschung an Fachhochschulen - „FH Kooperativ“

SIXFOLD // Stimulating Innovation eXperiments in Food prOcessing Live Demonstrators

Projektlaufzeit: 01.09.2024 bis 31.08.2026 // Projektleitung: Prof. Dr. Jan Schneider

Projektpartner: SeAMK - Seinäjoki University of Applied Sciences (Finnland), AgriFood Capital (Niederlande), AgriFood Lithuania (Litauen), Flanders' FOOD (Belgien), ITG Technology Center (Spanien)

Förderer: European Innovation Council and SMEs Executive Agency (EISMEA) Im Rahmen des Programms

„HORIZON Europe: Coordination and Support Actions“, Grant Agreement 101158281

ESAPPIN// Ensuring Security of Agricultural and Processed Products In NRW

Projektlaufzeit: 01.05.2024 bis 30.04.2026 // Projektleitung: Prof.'in Dr. Martina Sokolowsky

Kooperationspartner: ZENIT, FlyPard Analytics, LippeQualität

Förderer: European Innovation Council and SMEs Executive Agency (EISMEA) Im Rahmen des Programms

„HORIZON Europe: Coordination and Support Actions“, Grant Agreement 101084201

ADFerMo// Erforschung geeigneter Sensortechnologien zur Erfassung qualitätsrelevanter Eigenschaften von komplexen Naturstoffsystemen im Bereich der Weizenteigverarbeitung

Projektlaufzeit: 01.09.2024 bis 31.01.2027 // Projektleitung: Prof. Dr. Björn Frahm, Prof. Dr. Ulrich Müller

Kooperationspartner: Dr. Oetker, WP Kemper, Jungheinrich, Brabender

Förderer: Bundesministerium für Forschung, Technologie und Raumfahrt im Rahmen des Programms

„Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls“

SENSORY INSIGHTS AT TH OWL

Projektlaufzeit: 01.09.2024-30.06.2025 // Projektleitung: Prof.'in Dr. Martina Sokolowsky

Förderprojekt: TRInnovationOWL

Innovative Hochschule // TRInnovationOWL

Projektlaufzeit: 01.03.2023-31.12.2027 // Projektleitung: Elisabeth Strietzel

Kooperationspartner: Innovation Campus Lemgo e.V., CENTRUM INDUSTRIAL IT (CIIT) e.V., Kreativ Campus Detmold e.V., SmartFarm.NRW e.V.

Förderer: Bund-Länder-Initiative „Innovative Hochschule“ (BMBF und GWK)

PLANTEIN // Proteine leguminosenfreier Anbaualternativen nicht tierischer Erzeugung in Nahrungsmitteln

Projektlaufzeit: 01.03.2025 bis 31.12.2027 // Projektleitung: Prof.'in Dr. Susanne Struck

Kooperationspartner: Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen (LWK NRW) und Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK RP)

Förderer: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des „Chancenprogramm Höfe“

Lokalisierung von Proteinen, die die Produktion makrozyklischer Trichothecene in *Stachybotrys chartarum* vermitteln

Projektlaufzeit: 28.10.2025 bis 28.10.2028 // Projektleitung: Prof. Dr. Sebastian Ulrich

Kooperationspartner: LMU München, Leibniz Institute DSMZ, Uniwersytet Kazimierza Wielkiego, Polen Technical University of Denmark, Dänemark

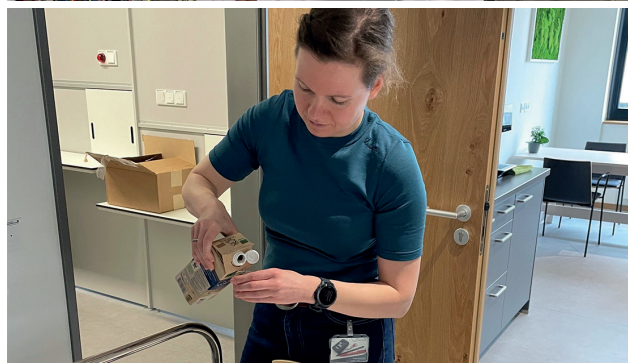
Förderer: Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG)

KliMalz // Mechanische Raffinierung von Braumalz als Modellprozess zur Steigerung der Klimaresilienz und zur ökologisch-ökonomischen Optimierung in der Lebensmittelproduktion

Projektlaufzeit: 01.12.2025 bis 30.06.2029 // Projektleitung: Prof. Dr. Jan Schneider, Prof.'in Dr. Susanne Struck

Kooperationspartner: ILT.NRW, Max-Rubner-Institut (MRI), Privatbrauerei MORITZ FIEGE, Rügenwalder, Nordrhein-Westfälische Brauer Bund

Förderer: Europäische Union und Ministerium für Umwelt, Naturschutz und Verkehr im Rahmen des EFRE-Programms GreenEconomy.IN.NRW



INDUSTRIEPROJEKTE IM BERICHTSZEITRAUM

Objective Quality Pizza – Smarte Qualitätskontrolle in der Pizzaproduktion
 Projektlaufzeit: 01.05.2025 bis 31.12.2027 // Projektleitung: Dr. Imke Weishaupt
 Kooperationspartner: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

TECOSOL Biodiesel
 Projektleitung: Prof. Dr. Jan Schneider
 Kooperationspartner: Tecosol

Erprobung präventiver Produktionsmethoden gegen Enterobakterien
 Projektleitung: Prof. Dr. Matthias Upmann und Prof. Dr. Sebastian Ulrich

VERÖFFENTLICHUNGEN

PEER-Reviewed Paper

Wittland, S., Rohn, S., Sciurba, E., Begemann, J., Sokolowsky, M., Kanzler, C., & Matthäus, B. (2025). Allulose as novel ingredient for improving freshness of yeast-made bakery products. *LWT - Food Science and Technology*, 216, Article 117269 // Märkle, N., Warnke, G., & Pein-Hackelbusch, M. (2025). An iterative process and mixture design approach for dry granulated ternary blends of filler-binders. *International Journal of Pharmaceutics*, 519, Article 100331 // Rohm, H., Morejón Caraballo, S., Salvador, A., Mendo, S., Llorca, E., Cattaneo, S., De Noni, I., Struck, S., Foschino, R., & Hernando, I. (2025). Sensory Properties of Fermented Blends of Sunflower Press Cake and Whey. *Foods: Open Access Journal*, 14(9), Article 1489. // Weishaupt, I., Katsch, L., Sokolowsky, M., & Schneider, J. (2025). Comparative study on the effect of mild temperature conditions in fractionated sterilization of carrot juice on microbiological stability and sensory properties. *Brewing Science*, 78(3/4), 17–26. // Katsch, L., Weishaupt, I., Sokolowsky, M., Gibson, B. R., & Schneider, J. (2025). Impact of equivalent sterilization processes with different time- temperature combinations on the chemical, physical and sensory properties of carrot juice. *European Food Research and Technology*, 251, 3649–3668. // Bolmanis, E., Uhlendorff, S., Pein-Hackelbusch, M., Galvanauskas, V., & Grigs, O. (2025). Anomaly detection and removal strategies for in-line permittivity sensor signal used in bioprocesses. *Frontiers in Bioengineering and Biotechnology*, 13, Article 1609369. // van Walraven, N., FitzGerald, R. J., Danneel, H.-J., & Amigo-Benavent, M. (2025). Bioactive peptides in cosmetic formulations: Review of current in vitro and ex vivo evidence. *Peptides: An International Journal*, 193(11), Article 171440. // Lorke, M., Amelung, R., Kuchling, P., Paaßen, B., Pein-Hackelbusch, M., Schlöts, F., Schulz, K., & Nauerth, A. (2025). Development and Implementation of Diversity Programs in Large Collaborative Research Projects: An Example from Germany. *Diversity & Inclusion Research*, 2(4), Article e70040. // Wörner, J., Eimler, J., & Pein-Hackelbusch, M. (2025). Long-term drift behavior in metal oxide gas sensor arrays: a one-year dataset from an electronic nose. *Scientific Data*, 12, Article 1628. // Katsch, L., Sokolowsky, M., Gibson, B., & Schneider, J. (2025). Influence of different pasteurization conditions with equivalent pasteurization units on chemical, physical, and sensory properties of cloudy apple juice. *Applied Food Research*, 5(2), Article 101471. // Uhlendorff, S., Odefey, U., Frahm, B., & Pein-Hackelbusch, M. (2025). Performance Comparison between Semi-Automated and Manual Cell Counting for Animal Cell Culture. *Chemie Ingenieur Technik*, 98(1–2), 57–68. // Küper, J., Frölich, K., Stäbler, R., Jaeger, W., Junkmann, D., Upmann, M., Schaubmar, A. R., & Kehrenberg, C. (2025). Comparison of meat quality and various clinical parameters from pigs in free-range husbandry: Comparative study between the endangered pig breed Bentheim Black Pied (BBS) and an F1 crossbred pig of Danbred Hybrid and BBS. *Tierärztliche Praxis: Mit ATF-Anerkannter Fortbildung Unterreihe G, Großtiere, Nutztiere*, 53(06), 363–371. // Tholen, J., Kirse, A., von Haacke, H., Kreienbrock, L., Strotkötter, L., Althoff, G. S., & Upmann, M. (2025). Steam-Vacuum Treatment of Pig Carcass Surfaces. *Journal of Food Protection*, 89(2), Article 100687. // Wolf, L., Hohenfeld, M.-A., Rathmann, L., Weinmann, L., Schreiter, R., Schmidt, P., Hiereth, S., Ulrich, S., Straubinger, R., Damme, K., Erhard, M., Schwarzer, A., Hofmann, P., Louton, H., & Bergmann, S. (2025). Impact of various husbandry environments on animal health, eggshell hygiene and performance of Japanese quail layers (*Coturnix japonica domestica*). *European Poultry Science*, 89(1–2), Article 100004. // Dabisch-Ruthe, M., Pfannebecker, J., Straubinger, R. K., Ebel, F., & Ulrich, S. (2025). Atranone-an underestimated secondary metabolite? *Mycotoxin Research*.

Konferenzbeiträge und Preprints

Wittland, S. (2025). Untersuchung des Einflusses von Allulose und verschiedenen Getreidesorten sowie Mehltypen auf die Frischhaltung von Hefebackwaren. *Grüne Woche 2025*, Berlin // Struck, S. (2025). Pumpkin seed press cake a valuable source of protein. *2nd The Future of Oilseeds: Prospects for Plant based Proteins?*, Frankfurt am Main. //

Uhlendorff, S., Burankova, T., Dahlmann, K., Frahm, B., & Pein-Hackelbusch, M. (2025). Application Constraints of Linear Multivariate Regression Models for Dielectric Spectroscopy in Inline Bioreactor Viable Cell Analysis. *18th International Workshop on Impedance Spectroscopy*, Chemnitz. // Katsch, L., Steinmetzler, A., Sokolowsky, M., & Schneider, J. (2025). Haltbarkeitsvoraussage von Orangensaft: Chemische, physikalische und sensorische Effekte während beschleunigter Haltbarkeitstests. *53. Deutsche Lebensmittelchemietage, Halle (Saale)*. // Struck, S.

(2025). Funktionalität von Proteinen in der Verarbeitung und Anwendung in Lebensmitteln – Besonderheiten von Hanfproteinen. Düsser-Hanftag mit Fachausstellung, Bad Sassendorf. // Uhlendorff, S., Burankova, T., Dahlmann, K., Frahm, B., & Pein-Hackelbusch, M. (2025). Application Constraints of Linear Multivariate Regression Models for Dielectric Spectroscopy in Inline Bioreactor Viable Cell Analysis. 18th International Workshop on Impedance Spectroscopy, Chemnitz. // Weishaupt, I., Begemann, J., Struck, S., Matthäus, B., & Schneider, J. (2025). Ressourceneffizientere Lebensmittelproduktion durch Umsetzung eines Raffineriekonzepts am Beispiel der Bierherstellung. „Towards New Food Systems – Ernährungs- und Lebensmittelsysteme neu gedacht“, Berlin. // Kemper, L., Wörner, J., Schneider, J., & Pein-Hackelbusch, M. (2025). Diacetyl detection by electronic nose in beer-imitating matrices. 15th European Congress of Chemical Engineering (ECCE) & 8th European Congress of Applied Biotechnology (ECAB), Lissabon, Portugal. // Upmann, M., & Harner, J. (2025). Nitritreduktion in Fleischwaren – gesetzliche Anforderungen und praxisnahe Lösungen. QS-Akademie, Bonn // Steinmetzler, A., Groth, C.-S., Oglou, A., Bueren, P., Sokolowsky, M. (2025). Sensorische Charakterisierung und Konsumentenakzeptanz von Haferdrinks: Relevante Attribute und Matrixeffekte. 14. Deutsche Sensoriktag 2025, Bremen

Fachpublikationen

Pein-Hackelbusch, M. (2025). An die Hand genommen - Adhärenz bei Kindern. PTA heute: Praxiswissen für die Apotheke, 39(23), 38–42. // Upmann, M., & Weyland, G. (2025). Was ist erlaubt, was verboten? 20. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost - 2. Teil. Fleischwirtschaft, 105(12), 36–39. // Upmann, M., & Weyland, G. (2025). Was ist erlaubt, was verboten? 20. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost - 1. Teil. Fleischwirtschaft, 105(11), 46–47.

Fernsehbeiträge

LokalzeitOWL: Studiogespräch: Sebastian Wittland, Technische Hochschule OWL, Future Food Factory (17.01.2025)

<https://www1.wdr.de/lokalzeit/fernsehen/ostwestfalen-lippe/lokalzeit-owl-clip-lokalzeit-owl--17-01-2025-100.html>

LokalzeitOWL: Startup mit der Tütensuppe (21.05.2027) <https://www.ardmediathek.de/video/lokalzeit-owl/wdr-lokalzeit-owl-oder-21-05-2025/wdr-bielefeld/Y3JpZDovL3dkci5kZS9CZWl0cmFnLXNvcGhvcmEtYmJiM-WY1NmEtZDVhNC00YmJjLWJmY2MtZDYwZGU4MTg3YjI>

ABSCHLUSSARBEITEN UND PROMOTIONEN

Bachelorarbeiten

Automatisierte Fertigzeitpunkterkennung beim Backen von Brot mittels Garraumkamera und Feuchtesensor // Simulative Untersuchung des Einflusses geometrischer Parameter auf das Kompressionsverhalten von Pulvern // Herstellung eines Proteinhydrolysates mit bioaktiver Peptidsequenz aus einem kommerziellen Enzympräparat // Bioaktivitätstests mit Zellkulturen zum Nachweis der kosmetischen Wirksamkeit eines pflanzlichen Proteinhydrolysats // Bestimmung der Anpassungsgüte der VTF-Gleichung zur Beschreibung der Temperaturabhängigkeit von Flüssigkeiten und Vergleich mit dem Arrheniusansatz am Beispiel von Polyethylenglykol // Untersuchungen von Druckerniedrigungsgeschwindigkeit nach der Kurzzeitbedampfung bei dem mechanischen Sattedampferkeimungsverfahren von erntefeuchtem Pflanzenmaterial // Modellgestützte Bestimmung der dynamischen Viskosität während eines enzymatischen Stärkeabbaus // Einfluss einer zweistufigen Siebung auf das Granulat eines Walzenkompaktors - eine auf dem Design of Experiments basierende Analyse // Risiken und erforderliche Maßnahmen bei der verkürzten Desinfektion von produktleitenden Emulsionstrichtern // Bewertung von Reinigungsleistung und Produktqualität im Rahmen eines standortübergreifenden vergleichenden Waschtestes // Systematische Entwicklung polymerbasierter Sensormembranen für die elektronische Zunge // Recovery of Cholecalciferol in Cleaning Validation Samples // 3D-Druck für die individualisierte Therapie in der Krankenhausapotheke - ein kritischer Blick auf Prozessfähigkeit und Prozesskosten // Entwicklung und Validierung einer Schnellmethode zur Charakterisierung von Kakaopulver auf Basis der Nahinfrarotspektroskopie // Entwicklung eines Joghurts griechischer Art mit erweiterten Qualitätsanforderungen und sensorischer Bewertung // Vergleiche aktueller Biokatalytischer Methanisierungsverfahren und Entwicklung von Optimierungsansätzen // Thermische Beständigkeit einer kartonbasierten Verbunddose während der Pasteurisation // Untersuchung des Diffusionsverhaltens von Wasserstoff durch Speichermembranen mittels GC/MS // Anreicherung von Haferdrinks mit Proteinen aus Hafer-Okara unter Berücksichtigung der physikalischen Stabilität // Zuckerreduzierung von Saft-Akzeptanz und sensorische Bewertung von kommerziellen Getränken aus Orangensaft // Entwicklung und Optimierung der Rezeptur für eine Zitronen-Limetten-Limonade auf Basis von Konsument:innenakzeptanz // Einfluss von Reifekultur und Reifeprozess auf produktivitäts- und qualitätsrelevante Aspekte der Rohwurstreifung // Qualitätseigenschaften von panierten Geflügelfleischpatties mit Zusatz von Nebenstromprotein der Getreidevergärung im Paniermehl

Masterarbeiten

Einfluss von Bierwürze auf die Diacetyl-Detektion mit einer metalloxidbasierten elektronischen Nase // Dichlormethan-Rückstände in entkoffeiniertem Kaffee- Marktübersicht und Prozessüberwachung vom Rohkaffee bis zum fertigen Kaffeegetränk // Wirkung ätherischer Öle von Lippenblütern - Theoretische Untersuchung zur Wirkungsweise und Wirkbeeinflussung // Hygienemonitoring der Beleglinie in der Tiefkühlpizza-Produktion: Identifikation und Bewertung potenzieller Leitkeime // Akustische Sensortechnik und Machine Learning zur Bestimmung der dynamischen Viskosität von Hafermaische // Gewinnung eines Proteinkonzentrates aus *Saccharomyces cerevisiae* mittels enzymatischer Hydrolyse und Autolyse im Labormaßstab // Einsatz texturierter Emulsionen zur Erhöhung der Wahrnehmung von Mundfülle // Sensorische Analyse von Erdbeerprodukten mit CATA und RATA - Einfluss von Intensität und Trainingsgrad // Optimierung der Produktmusterbereitstellung unter Beachtung der TPM-Prinzipien

Promotionsvorhaben

Blome, André Research into inline real-time measurement methods for the prediction of wheat dough characteristics as well as properties of intermediate and end products // **Graf, Regina** Pharmazeutische Technologie und Verfahrenstechnik // **Katsch, Linda** Heat treatment with customized time-temperature profiles for a gentle pasteurization and enhanced shelf life // **Kemper, Lisa** Prozesszeitnahe Kontrolle der Gärung und Reifung des Bieres anhand von Stoffwechselprodukten und physiologischen Eigenschaften der Hefe // **Luttmann, Mario** Sensor data-based improvement of resource efficiency in the production of yeast-leavened baked goods from wheat dough in a demonstrative facility // **Steinmetzler, Arthur** Real-time quality control in grain-to-liquid processing using soft-sensing // **Trilling-Haasler, Marc** Real-time and inline measurement of rheological properties in liquid food systems // **Uhlendorff, Selina** CellSensing - Softsensing-Systeme zur Bewertung von Schlüsselparametern in Hefemanagement sowie der Zellkultivierung // **van Walraven, Nathalie** Identification and extraction of matrikine-like peptides from protein rich vegetable co-products // **Wittland, Sebastian** Investigation and characterization of the techno-functional and sensory properties of allulose in bakery products (unterstützt durch MRI Institut für Sicherheit und Qualität bei Getreide)

ÄMTER UND MITGLIEDSCHAFTEN

- // Food Processing Initiative e.V., Bielefeld – ILT.NRW
- // Smart Solutions 4 Agrifood
- // Verein Saluplanta e.V., Bernburg - Mitglied: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik - berufenes Mitglied: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // Zeitschrift »Arznei- und Gewürzpflanzen« - Fachbeirat: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // DECHEMA e.V.- Mitglied: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // Fachzeitschrift Lebensmitteltechnik - Mitglied im technischen-wissenschaftlichen Beirat: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik - Berufenes Mitglied: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // HS Trier - Fachbeirat der Studienrichtung Lebensmitteltechnik: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // Europäische Arzneibuchkommission - Vorsitzende der Expertengruppe 13H „Fatty oils and derivatives, polymers“: Prof.‘in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch
- // Promotionskolleg NRW (PK.NRW) - Abteilung „Lebenswissenschaften und Gesundheitstechnologien“ - Stellvertr. Direktorin und dezentrale Gleichstellungsbeauftragte: Prof.‘in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch, Vertretung Gleichstellungsbeauftragte: Regina Graf, Stellvertretendes Mitglied: Prof. Dr. Jan Schneider; Professorales Mitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // SEPAWA - Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat: Prof.‘in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch
- // Arbeitsgemeinschaft für Pharmazeutische Verfahrenstechnik e.V. - Mitglied: Prof.‘in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch
- // Deutsche Pharmazeutische Gesellschaft (DPhG) - Mitglied: Prof.‘in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch
- // Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB) - Technisch-wissenschaftlicher Ausschuss Prof. Dr. Jan Schneider
- // Reviewer Panel der Zeitschrift Brewing Science - Prof. Dr. Jan Schneider
- // Deutscher Brau- und Malzmeister Bund (DBMB) – Prof. Dr. Jan Schneider
- // Verein ehemaliger Weihenstephaner (VEW) – Prof. Dr. Jan Schneider
- // DLG Ausschuss Sensorik - Prof.‘in Dr. Martina Sokolowsky
- // Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DG Sens) - Mitorganisatorin im Arbeitskreis „Lehre“, Prof.‘in Dr. Martina Sokolowsky
- // Mitglied im E3S (European Sensory Science Society) Education Working Group - Prof.‘in Dr. Martina Sokolowsky
- // Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh), Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG) – Prof.‘in Dr. Martina Sokolowsky, Prof. Dr. Jürgen Zapp
- // Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe e.V. (GDL) - Mitglied im wissenschaftlichen Beirat: Prof.‘in Dr. Susanne Struck
- // International Journals of Food Science and Technology - Mitglied im Editorial Board: Prof.‘in Dr. Susanne Struck
- // Mitglied und Bevollmächtigter Frischfleisch - Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Fachzeitschrift Fleischwirtschaft - Juri-Mitglied des Förderpreises: Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Lemgoer Arbeitskreis für Fleisch- und Feinkost e.V. (LAFF) - Geschäftsführer Prof. Dr. Matthias Upmann, Vorstand: Prof.‘in Dr. Susanne Struck, Mitglied: Prof. Dr. Ulrich Müller
- // Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. - Fachkundige Person im BVDF- Produktionsausschuss: Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Agroscope, Forum Fleischverarbeitung, des Eidgenössischen Departement für Wirtschaft, Bildung und Forschung - Mitglied: Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission - Sachkundiger: Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Arbeitsgruppe „Lebensmittelhistologie“ - Vorsitzender BVL-§ 64: Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) - Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Förderergesellschaft für Fleischforschung e.V. - Prof. Dr. Matthias Upmann
- // European College of Veterinary Public Health - Prof. Dr. Matthias Upmann
- // Tierärztekammer Westfalen-Lippe - Prof. Dr. Matthias Upmann; Prof. Dr. Sebastian Ulrich, Weiterbildungsermächtigung zum Fachtierarzt für Fleischhygiene
- // DLG-Kommission Kaffee - Prüfbevollmächtigter: Prof. Dr. Jürgen Zapp
- // Deutsches Institut für Normung, DIN – Arbeitskreis Kaffee - Prof. Dr. Jürgen Zapp
- // Society for Medicinal Plant and Natural Product Research (GA) – Prof. Dr. Jürgen Zapp
- // GDCh Fachgruppe Analytische Chemie; Arbeitskreis Separation Science – Prof. Dr. Jürgen Zapp
- // Arbeitsgruppe „MALDI-TOF MS“ – Mitglied BVL-§ 64: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Gesellschaft für Mykotoxinforschung e.V., Mitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Alumni, Freunde und Förderer der Tierärztlichen Fakultät München, Mitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Hochschulgesellschaft der TH OWL, Mitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Tierschutzkommission nach §15 TierSchG, Kommissionsmitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Fischereiverband Oberbayern e.V., Vizepräsident: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Naturschutzbeirat der Stadt München, Stellvertretendes Mitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. (DVG), Mitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk, Schiedsprüfer: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Promotionsausschuss LMU München, professorales Mitglied: Prof. Dr. Sebastian Ulrich
- // Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) - Dr. Jens Pfannebecker

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Institute for Life Science Technologies
(ILT.NRW)
Prof. Dr. Jan Schneider
Prof.'in Dr. Miriam Pein-Hackelbusch
(Institutsleitung)

KONTAKT

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Institute for Life Science Technologies
(ILT.NRW)
Vera Rollheiser
(Geschäftsstelle)
Campusallee 15
32657 Lemgo
Germany
Tel: +49 (0) 5261 – 702 2440
E-Mail: info@ilt-nrw.de
Web: www.ilt-nrw.de

BERICHTSZEITRAUM

1. Januar bis 31. Dezember 2025

KONZEPT UND GESTALTUNG

Aktualisierung: Vera Rollheiser

BILDNACHWEISE

Institute for Life Science Technologies (ILT.NRW)
Technische Hochschule OWL (TH.OWL)
RTL/Bernd-Michael Maurer (Seite 19)

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe
Institute for Life Science Technologies (ILT.NRW)
Campusallee 15 · 32657 Lemgo · Germany
Tel: +49 (0) 5261 – 702 2440
E-Mail: info@ilt-nrw.de
Web: www.ilt-nrw.de