

47. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 04.11.2024

■ Tagungsort

PHOENIX-CONTACT Arena, Bunsenstr. 39, 32657 Lemgo
(direkt gegenüber der Technischen Hochschule,
Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage)

■ Tagungsgebühren

Mitglieder LAFF e.V.: 150,- € zzgl. 7 % MwSt.
Nichtmitglieder: 210,- € zzgl. 7 % MwSt.
Angehörige und
Studierende der TH OWL: - frei -

■ Tagungsanmeldung

Für die Anmeldung verwenden Sie bitte folgenden Link:
www.laff-ev.de/tagung/anmeldung

Die Anerkennung der Tagung als Pflichtfortbildung gemäß der ATF-Statuten ist beantragt. In dem Beitrag sind Mittagessen und Getränke eingeschlossen. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Anmeldung, **es erfolgt keine separate Anmeldebestätigung**. Zur Erleichterung der Organisation wird gebeten, Anmeldungen bis zum 20.10.2024 vorzunehmen. Bei Absage nach dem 20.10.2024 erfolgt keine Erstattung der Tagungsgebühr.



Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V.

Der LAFF wurde 1977 von Vertretern des Fleischerhandwerks, der Fleischwarenindustrie, der Veterinärverwaltung und von Professoren der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe gegründet. Der Arbeitskreis ist als gemeinnützige Körperschaft anerkannt. Er hat sich die Aufgabe gestellt, das Studium der Lebensmitteltechnologie an der TH OWL zu fördern, unter besonderer Berücksichtigung der Fleischwaren-, Feinkost- und Konservenherstellung.

Außer der Bereitstellung von Mitteln für anwendungsbezogene Forschung und wissenschaftliche Untersuchungen zur Förderung eines praxisorientierten Studienangebotes soll vor allem die Durchführung von Fortbildungsveranstaltungen, von Tagungen und Vorträgen unterstützt werden.

■ Jahresmitgliedsbeiträge:

Handwerks-, Industrie- und Zulieferbetriebe, Institute, Laboratorien, Anwaltssozialitäten und ähnliche Gesellschaften, Verbände, Körperschaften, Institutionen privaten oder öffentlichen Rechts: 100,- €

Natürliche Personen: 15,- €

Höhere Beiträge nach Selbsteinschätzung sind jederzeit willkommen.

■ Kontakt:

LAFF e.V.
Campusallee 12
32657 Lemgo

Telefon: 05261 702 - 3411
E-Mail: laff@th-owl.de
Internet: www.laff-ev.de

■ Bankverbindung:

IBAN: DE 57 4825 0110 0000 118844
BIC: WELADED1LEM
Bank: Sparkasse Lemgo

Fördern Sie durch Ihre Mitgliedschaft und Ihre Spenden
das Studienangebot!



■ Fachbereich Life Science Technologies:

Weitere Informationen über den
Fachbereich und das Studienange-
bot erhalten Sie direkt bei der
TH OWL oder im Internet unter
www.th-owl.de/lifescience

LAFF

Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost

KREISLAUF PFLANZENPROTEINE ZELLKULTURFLEISCH
VEGGIE-PRODUKTE FLEISCHQUALITÄT GAREN RECYCLING
ZARTHEIT MHD KÜHLEN VERARBEITUNGSQUALITÄT RAUCHERZEUGUNG
VERPACKUNG SCHWEIN LEITSÄTZE TUMBELN LISTERIEN
MIKROBIOLOGIE LOGISTIK INFORMATION SAUERSTOFF ERNÄHRUNG
MARKETING LIEFERKETTEN ZERLEGUNG INNOVATION BRÜHWURST
HYGIENE PASTEURISIEREN ZERKLEINERN DEKLARATION TECHNOLOGIE
ERNÄHRUNGSSYSTEME AUTOMATION PRODUKTQUALITÄT
PROTEINBEDARF REIFUNG NITRAT SEPARIEREN TEXTURIERUNG
FASERN STERILISIEREN AROMA RÄUCHERN ROHWURST SENSORIK
FLEISCHALTERNATIVEN GEFÜGEL REDUKTION NITRIT RIND
EXTRUSION TRANSPARENZ SCHLAGTUNG KONSERVIERUNGSSOFFE
ZUSATZSTOFFE HOCHDRUCKBEHANDLUNG FLEISCHWIRTSCHAFT

■ AKTUELLES RUND UM FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE & FEINKOST

47. LEMGOER ARBEITSTAGUNG FLEISCH + FEINKOST Montag, 04.11.2024

47. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 04.11.2024

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe e. V. und das ILT.NRW der TH OWL laden ein zur 47. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost.

Aktuelles rund um proteinbasierte Erzeugnisse und Feinkost

Als Auftakt widmet sich das Vormittagsprogramm der aktuellen Tagung dem Zusammenspiel von Produkten und Ernährung in Bezug auf den Proteinbedarf. Die weiteren Vorträge befassen sich mit dem Einsatz von Fasern bei der Herstellung proteinbasierter Erzeugnisse: Sowohl technologische als auch rechtliche Aspekte werden beleuchtet.

Die technologischen Herausforderungen eines rechtlich zu erwartenden, reduzierten Einsatzes von Nitrat und Nitrit bei Rohwürsten und bei erhitzten Fleischerzeugnissen werden in zwei Vorträgen adressiert.

Ebenfalls stehen mit Verfahren zur Produktion von kultiviertem Fleisch und zur Extrusionstechnologie Themenbereiche auf dem Programm, die insbesondere für die Produktion von Fleischalternativprodukten von Bedeutung sind.

Neue Erkenntnisse in Bezug auf die Tumbeltechnik werden ebenso beleuchtet wie die Frage, ob eine frühzeitige Erkennung der zu erwartenden Zartheit von Fleischstücken möglich erscheint.

■ Tagungsleitung

Prof. Dr. Matthias Upmann

*Technologie Protein-basierter Lebensmittel,
Technische Hochschule OWL*

Programm [10:00 - 12:00 Uhr]

■ Begrüßung

Prof. Dr. Jürgen Krahl

Präsident TH OWL

Prof. Dr. Thomas Gassenmeier

Dekan Fachbereich Life Science Technologies

Dipl.-Ing (FH) Karl-Heinz Krämer

Vorsitzender LAFF e.V.

■ Vorträge

■ **Moderation: Prof. Dr. Upmann**

■ **Neue Ernährungssysteme und Produkte im Kontext des Proteinbedarfs**

Prof. Dr. Hannelore Daniel

Technische Univ., München

■ **Texturierung mit Zukunft: Die innovative Anwendung funktionaler Fasern in Fleisch- und Alternativprodukten**

André Schindelhauer

HERBAFOOD INGREDIENTS GmbH, Werder/Havel

■ **Fasern im Fokus – Nachweis und rechtliche Bewertung von Pflanzenfasern in Fleischerzeugnissen**

Dr. Tanja Grünewald

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

■ Mittagspause

■ **Imbiss im Foyer der Phoenix-Contact-Arena**

Programm [13:30 - 17:00 Uhr]

■ Vorträge

■ **Moderation: Prof. Dr. Matthias Upmann**

■ **Nitritreduktion bei der Herstellung von Rohwürsten - Möglichkeiten und Grenzen**

PD Dr. Carsten Krischek

Tierärztliche Hochschule, Hannover

■ **Alternativen zur Verwendung von Nitrat und Nitrit in erhitzten Fleischerzeugnissen**

Dominik Scheffer

M Food Group GmbH, Steinfeld-Mühlen

■ **Biotechnologische Ansätze zur Produktion von kultiviertem Fleisch**

PD Dr. Antonina Lavrentieva

Leibniz Universität, Hannover

■ Kaffeepause

■ **Moderation: Prof. Dr. Susanne Struck**

■ **Extrusion von Fleischanalogen: Flexible Prozesse für die Herstellung der Lebensmittel von morgen**

Janine Lange

Leistritz Extrusionstechnik GmbH, Nürnberg

■ **Trajektionsmischer - Kleine und große Losgrößen spontan inline hergestellt**

Bernhard Hukelmann

hs-tumbler GmbH, Quakenbrück

■ **Schallbasierte Zartheitsdetektion: Ist eine frühzeitige Erkennung zarter Teilstücke möglich?**

Prof. Dr. Matthias Upmann

Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo