

45. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 07.11.2022

■ Tagungsort

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

■ Tagungsgebühren

Mitglieder LAFF e.V.: 120,- € zzgl. 7 % MwSt.
Nichtmitglieder: 180,- € 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 dieser Tagung als Pflichtfortbildung gemäß der ATF-Statuten ist beantragt. In dem Beitrag sind Mittagessen und Getränke eingeschlossen. Rechnungstellung erfolgt nach Anmeldung. Zur Erleichterung der Organisation wird gebeten, Anmeldungen bis zum 26.10.2022 vorzunehmen. Bei Absage nach dem 26.10.2022 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.	Telefon: 05261 702 - 3411
Campusallee 12	E-Mail: laff@th-owl.de
32657 Lemgo	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



Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost

PFLANZENPROTEINE VERBRAUCHERWÜNSCHE
VEGGIE-PRODUKTE FLEISCHQUALITÄT GAREN
MHD KÜHLEN VERARBEITUNGSQUALITÄT RAUCHERZEUGUNG
SCHWEIN/LEITSATZE LISTERIEN
MIKROBIOLOGIE LOGISTIK INFORMATION SAUERSTOFF HYGIENE
IRISIEREN ZERLEGUNG INNOVATION BRÜHWURST
ERNÄHRUNG AUTOMATION MARKETING PASTEURISIEREN ROHSCHINKEN
DEKLARATION GEFRIEREN ZERKLEINERN TECHNOLOGIE
LIFE CYCLE ASSESSMENT PRODUKTQUALITÄT
PRODUKTSICHERHEIT REIFUNG LABORFLEISCH SEPARIEREN
STERILISIEREN AROMA RÄUCHERN ROHWURST SENSORIK
FLEISCHALTERNATIVEN GEFÜGEL ZERLEGEASSISTENZ RIND
SCHLACHTUNG TRANSPARENZ KONSERVIERUNGSMITTEL
ZUSATZSTOFFE HOCHDRUCKBEHANDLUNG KOCHSCHINKEN FLEISCHWIRTSCHAFT

■ AKTUELLES RUND UM FLEISCH, FLEISCHERZEUGNISSE & FEINKOST

45. LEMGOER ARBEITSTAGUNG FLEISCH + FEINKOST Montag, 07.11.2022

Erste LAFF-Tagung an der TH-OWL mit
Klimaschutzbeitrag unterstützt von



45. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost Montag, 07.11.2022

■ Der Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V. und das ILT.NRW der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe laden ein zur 45. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost.

Diese 45. Tagung findet ausschließlich
in Präsenz statt.

Aktuelles rund um Fleisch, Fleischerzeugnisse und Feinkost

Die aktuelle Tagung steht unter der großen Überschrift der Nachhaltigkeit: Wir erleben aktuell einem großen gesellschaftlichen Umbruch. Bekannte und sicher geglaubte Wirtschaftsweisen, Produkte und Produktionsbedingungen müssen sich einer Überprüfung hinsichtlich ihrer Nachhaltigkeit und ihrer Auswirkungen auf das Klima stellen. So verändern sich auch die Aktivitäten der Fleischbranche und mit ihr die Ausbildungsbedingungen für ihre Mitarbeiter. Der Wandel spiegelt sich sowohl in der Hochschulausbildung an der TH-OWL wieder als auch in der Erarbeitung für Arbeitsassistenzsysteme für gering qualifizierte Hilfskräfte in der Fleischwirtschaft.

Ob Fleisch oder Fleischalternativen vorteilhafter für die Umwelt sind, wird mit Hilfe von Lebenszyklusbetrachtungen beleuchtet. Zudem werden auch diverse Einstellungen zu und Meinungen über Fleisch auf ihren Wahrheitsgehalt überprüft. Im Themenkomplex Nachhaltigkeit ist ebenfalls die Beschäftigung mit dem Thema Lebensmittelverluste unabdingbar.

Für die Produktion von Fleischalternativprodukten sind die Kenntnis der Eigenschaften der verwendeten Zutaten von großer Bedeutung. Nicht nur Proteine sondern auch Fettalternativen müssen für die Herstellung einwandfreier Produkte berücksichtigt werden.

Hinsichtlich der Qualität von Fleischprodukten sind die jüngst novellierten Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse von großer Bedeutung, über deren neue Struktur berichtet wird.

■ Tagungsleitung & Moderation:

Prof. Dr. Matthias Upmann

Technische Hochschule OWL,

Institut für Life Science Technologies (ILT.NRW), Lemgo

Programm [10:00 - 12:00 Uhr]

■ Begrüßung

Prof. Dr. Thomas Gassenmeier

Dekan Fachbereich Life Science Technologies,

Technische Hochschule OWL, Lemgo

Dipl.-Ing (FH) Karl-Heinz Krämer

Vorsitzender Lemgoer Arbeitskreis Fleisch + Feinkost e.V., Lemgo

■ Preisverleihung

■ Günter Fries Stiftung

■ Vorträge

■ In eigener Sache: Studium der Fleischtechnologie gestern - heute - morgen.

Prof. Dr. Achim Stiebing & Prof. Dr. Matthias Upmann

Technische Hochschule OWL, Lemgo

■ Zerlegeassistenzsystem zum Anlernen von Hilfskräften in der Fleischwirtschaft

Hitesh Dhiman und Prof. Dr. mult. Carsten Röcker

Technische Hochschule OWL, Lemgo

■ Life Cycle Assessment of Meat and Meat Alternatives Dr. Sergiy Smetana

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

■ Mittagspause

■ Imbiss im Foyer der Phoenix-Contact-Arena

Programm [13:30 - 17:30 Uhr]

■ Vorträge

■ Fleisch – Mythen und Fakten

Dr. Malte Rubach

M.R.EXPERT, München

■ Aktivitäten und Trends gegen Lebensmittelverluste Rainer Schramm

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., Frankfurt

■ Novellierung der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse vom Juli 2022

Dr. Detlef Horn

Krefeld

■ Kaffeepause

■ Einsatz funktioneller Pflanzenproteine in Fleisch und Fleischalternativen

Dr. Christoph Verheyen und Christian Zacherl

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung,
Freising

■ Strukturierung pflanzlicher Lipide zur Nachbil- dung tierischen Fettgewebes

Dr. Johannes Dreher

Universität Hohenheim, Stuttgart