

Kick-Off-Workshop am 14. November 2016 in Berlin

FoodBerlin – Wissenschaft für nachhaltige, gesunde und sichere Lebensmittel

Ort: Humboldt Universität, Festsaal, Luisenstrasse 56

Datum: 14.11.2016

Zeit: 9.00-18.00 (s.t.)

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie hiermit zu unserem Kick-Off-Workshop von FoodBerlin einladen. FoodBerlin soll interdisziplinäre und innovative Wissenschaft für nachhaltige, gesunde und sichere Lebensmittel bündeln. Die Hauptstadtregion weist eine außerordentlich hohe Dichte entsprechender Kompetenzen auf. Ziel ist es, FoodBerlin als regionales Forschungsnetzwerk zu etablieren.

Eine strategische Zusammenarbeit im Ernährungs- und Lebensmittelbereich ergibt sich durch ein sehr breites Spektrum komplementärer Kompetenzen. Dadurch kann ein Zentrum für Forschung und Innovation in Berlin und Brandenburg entstehen.

Die Initiative ist offen und verfolgt das Ziel, gemeinsame Forschungsaktivitäten zu entwickeln und umzusetzen.

Der Workshop am 14.11.2016 dient der Vorstellung des Themenspektrums, soll dieses einer breiteren Fachöffentlichkeit bekannt machen und eine Initiative zur gemeinsamen Forschungsstrategie darstellen.

Wir bitten, dass Sie sich per E-Mail bis zum 4.11.2016 unter folgender Adresse anmelden:

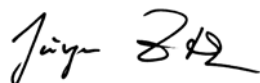
juergen.zentek@fu-berlin.de

Telefon: 030 838 52256

Aus organisatorischen Gründen behalten wir uns vor, einen Unkostenbeitrag in Höhe von 5 € zu erheben.

Für Rückfragen stehen wir gern zur Verfügung!

Mit freundlichen Grüßen



Jürgen Zentek

Programm

9.00	Prof. Jürgen Zentek	Begrüßung, Vorstellung FoodBerlin	
	Impulsvortrag		
9.10	Prof. Bernd Appel	Globale Warenketten und Lebensmittelsicherheit	BfR
	Themenkreis 1: Pflanze		
9.20	Prof. Christian Ulrichs	Produktion pflanzliche Nahrungsmittel – Gesundheitswirkung der Produkte und Nachhaltigkeit in der Produktion	HUB
9.40	Prof. Christian Schmitz Linneweber	Neue Züchtungsmethoden im Pflanzenbau	HUB
10.00	Nadja Förster	Inhaltsstoffbildung in gartenbaulichen Produkten	HUB
10.15	Johanna Suhl	Lebensmittelproduktion auf begrenzten Flächen: neue Auqaponik-Technologie für das combined farming - Gemüsebau und Fischzucht in Intensivproduktionssystemen	HUB
10.30	Kaffeepause		
	Themenkreis 2: Tier		
11.00	Prof. Gudrun Brockmann	Qualität und Diversität der Erzeugung tierischer Produkte	HUB
11.20	Dr. Anja Buschulte, Dr. Juliane Bräunig	Mikrobiologische Risikobewertung bei Lebensmitteln: was benötigen wir dafür?	BfR
11.40	Prof. Thomas Alter, Uwe Rösler	ESBL und Enterobacteriaceae in der Geflügelkette	FUB
12.00	Prof. Ralf Einspanier	Intestinale Zellkulturen als Tierversuchs-Alternativen	FUB
12.20	Prof. Kerstin Müller	PraeRi-eine Prävalenzstudie zur Tiergesundheit, Hygiene und Biosicherheit in deutschen Milchkuhbetrieben	FUB
12.40	Mittagspause, Mensa Nord		
	Themenkreis 3: Lebensmittel		
14.00	Dr. Alexandra Fetsch, PD Dr. Burkhard Malorny	Einsatz moderner molekularbiologischer Methoden für die Risikobewertung	BfR
14.20	Prof. Cornelia Rauh	Lebensmitteltechnologie - Aktuelle und zukünftige Herausforderungen	TUB
14.40	Prof. Eckhard Flöter	Lebensmittelverfahrenstechnik - Neue Prozesse und neue Strukturen	TUB
15.00	Dr. Monika Brückner- Gühmann	Gewinnung von Haferprotein und deren Einsatzmöglichkeiten in Lebensmitteln	TUB
15.15	Prof. Cornelia Rauh/Postdoc	Innovative Technologien in der Lebensmitteltechnologie	TUB
15.30	Kaffeepause		
	Themenkreis 4: Gesundheit		
16.00	Prof. Burkhard Kleuser	Lipidomics - neue Biomarker zur Erfassung des Gesundheitsstatus?	UP
16.20	Prof. Tilman Grune	NutriAct - Ernährung und gesundes Altern	Dife
16.40	Dr. Ina Henkel	Insekten, eine alternative Proteinquelle für Mensch und Tier	IEW/PPE, UP
16.55	Barbara Witt	Moderne <i>in vitro</i> Methoden zur Abschätzung eines neurotoxischen Potenzials	IEW/LMC, UP
17.10	Zusammenfassung, Ausblick, Strategiediskussion		