



NutriAct

Kompetenzcluster
Ernährungsforschung
Berlin-Potsdam

NEWSLETTER JANUAR | 2020

Inhalt

Aktuelles aus dem Cluster [Seite 1–3](#)

Veranstaltungen Oktober bis Dezember 2019 [Seite 4–6](#)

NutriAct in den Medien (Auszug) [Seite 7](#)

Kommende Veranstaltungen & Termine [Seite 8](#)

Wir stellen vor [Seite 9](#)

Aktuelles aus dem Cluster

TU Berlin-Team holt Bronze für Deutschland! Mit „TempSta“ gewinnen fünf Studentinnen der Lebensmitteltechnologie beim europäischen Food-Innovation-Wettbewerb ECOTROPHELIA 2019 in Köln den dritten Platz

Spitze gemacht! Im Ideenwettbewerb ECOTROPHELIA Europe Wettbewerb mit insgesamt 17 Teams aus ganz Europa räumen Cigdem Özbilen, Imani Reiser, Sakurako Yagami, Carla Großpietsch und Deborah Becker von der Technischen Universität Berlin die Bronzemedaille ab!

Bei dem seit 2008 jährlich stattfindenden Wettbewerb treten Studententeams aus ganz Europa an und entwickeln innovative Lebensmittelprodukte mit einem ökologischen Mehrwert.

Bereits beim nationalen Vorentscheid, der vom Forschungskreis der Ernährungsindustrie e. V. (FEI) organisiert wurde, überzeugten die fünf Berliner Studentinnen der Lebensmitteltechnologie mit ihrem innovativen Snack-Produkt: „TempSta“ ist ein Tempeh-Kracker auf Erbsenbasis. Während bei dem indonesischen Fermentationsprodukt Tempeh traditionellerweise Sojabohnen eingesetzt werden, werden in "TempSta" die Sojabohnen durch regional angebaute Erbsen ersetzt. Betreut wurde das Team durch Prof. Dr. Cornelia Rauh und Nele Märtens. Herzlichen Glückwunsch!



Foto: FEI

Das Gewinnerteam der TU Berlin (von links nach rechts): Imani Reiser, Sakurako Yagami, Carla Großpietsch, Deborah Becker und Cigdem Özbilen



Foto: FEI

Der Tempeh-Kracker „TempSta“: proteinreich, lecker und zu 90 % aus regional angebauten Erbsen



Die Entwicklung von Joghurt auf Erbsenproteinbasis geht voran

Im NutriAct-Teilprojekt 4 werden innovative Lebensmittelprodukte“ mit einem hohen Anteil an pflanzlichen Proteinen, ungesättigten Fettsäuren und Ballaststoffen für die Zielgruppe der 50- bis 70-Jährigen entwickelt. Neben Brot, stehen Joghurt und joghurtartige Produkte im Fokus von NutriAct. Bei der Joghurtherstellung wird Milch mit Milchsäurebakterien versetzt, welche den Milchzucker in Milchsäure umwandeln. Hierdurch sinkt der pH-Wert. Ab einem bestimmten pH-Wert (isoelektrischer Punkt) gerinnt das Milchprotein Casein und führt zur Ausbildung eines Netzwerkes und damit zur typischen Gelstruktur des Joghurts. Grundsätzlich ist dieser Fermentationsprozess auch auf pflanzliche Proteine übertragbar. Allerdings unterscheiden sich pflanzliche Proteine in ihrer Struktur von Milchproteinen, was zu Unterschieden in der Gelausbildung führen kann.

In diesem Zusammenhang untersuchten Martina Klost und Prof. Dr. Stephan Drusch von der Technischen Universität Berlin in einer aktuell im Journal *Food Hydrocolloids* veröffentlichten Arbeit die [Strukturbildung und die rheologischen Eigenschaften von Erbsenprotein-basierten Gelen](#) sowie den Effekt einer zusätzlichen Beimischung von Rapsöl und Haferfasern. Dafür verwendeten die Wissenschaftler*innen Produkte der NutriAct-Partner Emsland-Stärke GmbH (getrocknete Erbsen), ADM WILD Europe GmbH & Co.KG (Rapsöl) sowie Herbafood Ingredients GmbH (Haferfasern).

Ihre Untersuchungen zeigten, dass es möglich ist, aus einer 10 %-igen Erbsenproteinsuspension durch Fermentation säureinduzierte Gele herzustellen. Dies gelang auch mit einer zusätzlichen Beimischung von Haferfasern beziehungsweise Rapsöl.

Der Abfall des pH-Werts während der Fermentation verursachte einen zweiphasigen Gelbildungsprozess. Zunächst entstand eine lineare und durchlässige Netzwerkstruktur, welche anschließend durch eine Kondensation von Aggregaten weiter verstärkt wurde. Die Beimischung von Haferfasern respektive Rapsöl erhöht den relativen Proteingehalt der Proben und wirkt sich dadurch indirekt auf die rheologischen Parameter aus. So steigt der komplexe Schubmodul $|G^*|$ an, das heißt die Gele werden fester und die Geschwindigkeit, mit der sich das Gelnetzwerk ausbildet, nimmt zu. Insgesamt haben jedoch weder die Zugabe von Haferfasern, noch der Zusatz von Rapsöl einen direkten Einfluss auf die Eigenschaften des Gels. Diese werden in allen untersuchten Proben durch das Proteinnetzwerk dominiert.

Zusammenfassend trägt die Arbeit von Klost und Drusch zum Verständnis des Gelbildungsverhaltens und der Geleigenschaften von auf Erbsenprotein basierten Joghurtalternativen bei. Darüber hinaus wurde gezeigt, dass es möglich ist, diese Joghurtalternativen zusätzlich nach den NutriAct-Vorgaben mit Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren anzureichern. Mithilfe dieser erfreulichen Ergebnisse wird die Arbeit an diesem Produkt nun fortgesetzt. Derzeit beschäftigen sich die Wissenschaftler*innen mit weiteren materialwissenschaftlichen Fragestellungen sowie mit dem Geschmack der Joghurtalternativen, um das Produkt den Konsumentenerwartungen weiter anzunähern.



Neues Müsli für Probanden der NutriAct-Interventionsstudie entwickelt

Im Rahmen der NutriAct-Interventionsstudie passen 250 Probanden für insgesamt drei Jahre ihre Ernährung an die von NutriAct auf wissenschaftlicher Grundlage entwickelten Empfehlung an. Sie ist gekennzeichnet durch einen hohen pflanzlichen Proteinanteil von 15–25 %, 35–40 % Fett und 35–45 % Kohlenhydrate, bezogen auf die Gesamtenergieaufnahme.

Die größte Herausforderung ist der erhöhte Eiweißanteil (im Vergleich zur DGE-Empfehlung), der primär mit pflanzlichem Protein gedeckt werden soll. Im Alltag ist das Frühstück die Mahlzeit mit der geringsten Variation. Somit ist es sinnvoll, dieses möglichst proteinreich zu gestalten.

Die Kanow-Mühle Spreewald hat neben Ölen und entsprechenden Ölpressekuchen auch ein hauseigenes Müsli in ihrem Sortiment. Aktuell wurde ein neues **NutriAct-Basismüsli** mit regionalen Zutaten wie Hanfsamen, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen entwickelt, welches mit Haferflocken, Lein- bzw. Kürbiskernölkuchen und Obst sowie Flüssigkeit ergänzt wird.

Mit seinem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren und vor allem pflanzlichen Protein, deckt das NutriAct-Basismüsli somit einen großen Teil des erhöhten Bedarfs eben dieser Komponenten im Rahmen der NutriAct-Interventionsstudie. Eine spezifische Ernährung ist dadurch mit einer stabilen, schmackhaften Frühstücksmahlzeit leichter realisierbar. Wir freuen uns hier über eine sehr erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen der Wissenschaft und einem tatkräftigem Unternehmen aus der Region.



Das neue NutriAct-Basismüsli der Kanow-Mühle Spreewald, Foto: Kanow-Mühle Spreewald



Foto: Kanow-Mühle Spreewald



KANOWMÜHLE
SPREEWALD



Veranstaltungen & Termine von Oktober – Dezember 2019

07.–08.10.2019 Cross-Cluster Workshop „Ernährungs-Apps“ * ** **

Wissenschaftler*innen der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung kamen in Bonn zusammen und tauschten sich unter anderem zu den Themen Ernährungs-Apps und Verbraucherakzeptanz aus. Der Workshop war gut besucht und die Nachwuchswissenschaftler*innen nutzten die Möglichkeit, ihre Projekte zu präsentieren und zu diskutieren. So stellten Dr. Franziska Jannasch (DIfE, 6. v. l.) und Nadja-Raphaela Baer (Charité - Universitätsmedizin Berlin, 8. v. l.) in ihrem Vortrag das in der Vorbereitung befindliche webbasierte Entscheidungstool für eine gesunde Nahrungswahl vor.



Foto: DietBB Universität Bonn

10.–11.10.2019 GESUND UND BUNT?! Clusterübergreifender Austausch der Lebensmitteltechnologien an der TU Berlin * ** **

Ziel der Lebensmitteltechnolog*innen der Kompetenzcluster Ernährungsforschung ist es, basierend auf den wissenschaftlichen Ergebnissen, Produkte zu entwickeln, die im Alltag akzeptiert und gern konsumiert werden. Um zukünftig in eigenen oder gemeinsamen Projekten, Erfahrungen und Knowhow effizient zu nutzen, kamen die Wissenschaftler*innen auf Einladung des Institutes für Lebensmitteltechnologie und -chemie der Technischen Universität Berlin sowie des NutriAct Innovationsbüros in der TU Berlin zusammen, um ihre Arbeiten vorzustellen und sich auszutauschen.



Foto: Nikos Lukas, WFBB

15.–18.10.2019 13th European Nutrition Conference **

Unter dem Titel „From new products to interventions: Strategy of the German Competence Clusters in Nutrition Research“ präsentierten die vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung am 17.10.2019 auf der internationalen Konferenz [FENS 2019](#) im Convention Centre Dublin (CCD), Irland, aktuelle Ergebnisse ihrer Forschungsarbeit. Dr.-Ing. Anne Kathrin Baier von der Technischen Universität Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und -chemie, Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und -prozessechnik, berichtete in ihrem Vortrag über die technischen Herausforderungen und Lösungsstrategien bei der Entwicklung neuer Produkte im Rahmen des NutriAct-Clusters.



Dr.-Ing. Anne Kathrin Baier, Technische Universität Berlin, spricht auf der 13th European Nutrition Conference, Irland Foto: Dr.-Ing. Anne Kathrin Baier

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen



Veranstaltungen & Termine von Oktober – Dezember 2019

08.11.2019 Fünfte NutriAct-Jahrestagung * ***

Im Vordergrund der fünften NutriAct-Jahrestagung im Konferenzzentrum des Deutschen Institutes für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIFE) standen die Forschungsprojekte der Nachwuchswissenschaftler*innen in den sechs einzelnen Teilprojekten des NutriAct Kompetenzclusters.

Das äußerst vielfältige Themenspektrum der interdisziplinären und institutsübergreifenden Tandemvorträge des wissenschaftlichen Nachwuchses reichte von den ersten Ergebnissen der NutriAct-Ernährungsstudie über die Funktion verschiedener Proteinmodifikationen bis hin zu den Herausforderungen bei der Entwicklung einer anwenderfreundlichen App zur Förderung einer gesunden, regional adaptierten Ernährung. Auch die Messbarkeit von Essverhalten und Geschmack sowie die Herstellung neuartiger gesunder Produkte wurden diskutiert.

Nach Grußworten von Frau Prof. Dr.-Ing. Christine Ahrend, 1. Vizepräsidentin der Technischen Universität Berlin, und Dr. Richard Mitreiter, Abteilungsleiter der Kompetenzcluster Ernährungsforschung beim DLR-Projektträger, sprach die Ernährungswissenschaftlerin Prof. em. Dr. oec. troph. Hannelore Daniel, Emerita Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie der Technischen Universität München, in Ihrem Plenarvortrag zum Thema „Lebensmittel, Ernährung, Gesundheit: QUO VADIS?“. Dr.-Ing. Volker Heinz, Leiter des Deutschen Institutes für Lebensmitteltechnik (DIL) in Quakenbrück, betonte in seinem Plenarvortrag die Notwendigkeit, den Schwerpunkt in der Lebensmittelprozessierung zukünftig auf Aspekte wie Nachhaltigkeit, Sinnhaftigkeit und gesundheitsfördernde Wirkungen zu legen, und weniger auf Profit. Generationsübergreifende Aspekte müssten mit bedacht werden und pflanzliche Fette sowie Proteine stärker in den Fokus der Lebensmittelprozessierung rücken.

Die Pausenzeiten nutzten die Teilnehmenden zum regen Austausch und zur weiteren Vernetzung im Cluster.

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*

** *Öffentliche Veranstaltungen*

*** *Transferveranstaltungen*



Prof. em. Dr. oec. troph. Hannelore Daniel, Emerita Lehrstuhl für Ernährungsphysiologie der Technischen Universität München, sprach in ihrem Plenarvortrag zum Thema „Lebensmittel, Ernährung, Gesundheit: QUO VADIS?“

Foto: NutriAct Management



Die Nachwuchswissenschaftlerinnen Dr. Franziska Jannasch & Nadja-Raphaela Baer sprechen über die Konzeptentwicklung einer App zur Förderung einer gesunden, regional adaptierten Ernährung in der Umbruchphase zum Ruhezustand.

Foto: NutriAct Management



Prof. Daniel im Gespräch mit Prof. M. Schulze

Foto: NutriAct Management



Veranstaltungen & Termine von Oktober – Dezember 2019

29.11.2019 Interdisziplinärer Austausch zu statistischen Analysen

* **

Im Rahmen der NutriAct-Familienstudie (NFS) haben sich die Nachwuchswissenschaftler*innen zu einem Tag des methodischen Austausches getroffen.

Unter der Leitung von Dr. Sven Knüppel, NutriAct & DIfE (jetzt Bundesinstitut für Risikobewertung, Abteilung 3 Exposition) wurden statistische Ansätze besprochen, um die Familienstruktur bei den unterschiedlichen Analysen der erhobenen Daten bestmöglich zu berücksichtigen.

Der Dialog war vielfältig und lebte besonders von den verschiedenen Perspektiven der beteiligten Wissenschaftler*innen aus den Disziplinen Epidemiologie, Psychologie und Soziologie. Monatliche Projekttreffen unter den Nachwuchswissenschaftler*innen sind angesetzt, um die interdisziplinäre Forschungsarbeit weiter zu intensivieren und gemeinsame Fragestellungen noch besser zu bearbeiten.



Foto: TeroVesalainen, Pixabay

Geschäftsstellentreffen in Nürnberg 17.12.2019 ***

Am 17.12.2019 kamen in Nürnberg die Geschäftsstellenleiter*innen der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung sowie Ariadne Thanos, zuständig für die clusterübergreifende Kommunikation in der DGE, zur Planung sowie Koordination der gemeinsamen Aktivitäten und Veranstaltungen in der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU) zusammen.

Zu den wichtigsten Themen zählten unter anderem die Ausgestaltung des Minisymposiums auf dem DGE-Kongress (13.03.2021), die Cross-Cluster Summer School 2020 in Jena sowie die Maßnahmen im Rahmen der Kommunikationsstrategie.

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung



* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen



NutriAct in den Medien (Auszug)

Nudeln aus Hülsenfrüchten für ältere Menschen – ein Sendebeitrag aus „Hauptsache gesund“ im MDR vom 07.11.2019 [Zum vollständigen Beitrag](#)

Ziel der NutriAct-Interventionsstudie ist es herauszufinden, welchen Einfluss eine Ernährung mit einem hohen pflanzlichen Proteinenanteil und mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf die Gesundheit im Alter hat.

Im Beitrag spricht die 74-jährige Studienteilnehmerin Heidemarie Karras über ihre Erfahrungen mit der Ernährungsumstellung im Rahmen der NutriAct-Ernährungsinterventionsstudie (Teilprojekt Z2).

Begleitet wurde Frau Karras während der dreijährigen Studienteilnahme von Dr. Christiana Gerbracht, Leiterin des Teilprojektes Z2 am Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE). Frau Dr. Gerbracht stellt im Interview die Bedeutung eines hohen pflanzlichen Eiweißanteils der Nahrung und deren ge-

sundheitsfördernde Wirkung für ältere Menschen heraus. Unter anderem kann der Muskelabbau im Alter verzögert und dadurch die Sturzgefahr vermindert werden. Ungesättigte Fettsäuren vermögen zudem den Cholesterinspiegel zu senken und dadurch Herz-Kreislauferkrankungen vorzubeugen.

Insgesamt sprechen erste Ergebnisse aus der NutriAct-Ernährungsstudie für einen positiven Einfluss auf die Körpergesundheit. Das zeigen auch die verbesserten Leberwerte von Heidemarie Karras.

Eine NutriAct-Diät gelingt auch durch die Verwendung von Nudeln auf Erbsen- oder Linsenbasis, die viel pflanzliches Eiweiß und weniger Kohlenhydrate als herkömmliche Nudeln enthalten. Mithilfe dieser und weiterer neuer Produkte, wird eine Ernährungsumstellung realisierbar und alltagstauglich.

Interview in „Die Messe – Messejournal“ mit Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh über zukünftige Innovationen und Herausforderungen der Lebensmittelindustrie

Im Interview mit dem Messejournal DIE MESSE, sprach Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, Technische Universität Berlin, über die größten Innovationen der Ernährungsindustrie der letzten 100 Jahre sowie deren zukünftige Arbeitsfelder. Neben einer höheren Lebensmittelsicherheit und besserer Qualität der Inhaltsstoffe, sind enorme Fortschritte bei der schonenden Haltbarmachung von Lebensmittelprodukten zu verzeichnen.

Zukünftige Herausforderungen sind die wachsende Weltbevölkerung in Verbindung mit einem steigenden Durchschnittsalter, die zunehmende Ressourcenknappheit und die Entwicklung neuer Produkte mit alternativen pflanzlichen Proteinquellen. Der Fokus wird stärker auf einer nachhaltigen, ressourcenschonenden Produktion liegen sowie auf der Digitalisierung und Automatisierung der Produktionsprozesse.

Anlass des Interviews war die Sonderschau [Anuga Horizon 2050](#) im Oktober 2019, zum 100-jährigen Bestehen der All-

gemeinen Nahrungs- und Genussmittel-Ausstellung (Anuga).

Eine Teilnehmerin der NutriAct-Interventionsstudie spricht in der Märkischen Allgemeine Zeitung (MAZ) über ihre positiven Erfahrungen

Für den Beitrag „Bewusster Essen“ vom 15. November 2019 sprach die MAZ-Redaktion mit der Beelitzerin Frau Christa Kleine-Knefelkamp über ihre dreijährige Teilnahme an der aktuellen [NutriAct-Ernährungsinterventions-Studie](#).

Die Interventionsstudie, unter der Leitung von Univ.-Prof. Dr. med. Knut Mai, Charité - Universitätsmedizin Berlin, untersucht die Wirkung eines konkreten Ernährungsmusters auf altersbedingte Erkrankungen wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Typ-2-Diabetes. Bei Frau Kleine-Knefelkamp hat die Ernährungsumstellung nach dem NutriAct-Muster einen „Hebel umgelegt“. So ernährt sich die 66-Jährige heute bewusster und wählt bevorzugt eine pflanzliche Proteinquelle wie zum Beispiel Hülsenfrüchte als Alternative zum Fleischgericht.



Kommende Veranstaltungen 2020

- 31.01.2020 ******** **Labtour in der Beratungspsychologie** (Prof. Dr. P. Warschburger), Universität Potsdam
Hanna Wortmann und Ulrike Ruzanska, beide wissenschaftliche Mitarbeiterinnen im Bereich Beratungspsychologie im NutriAct-Teilprojekt 2 „Nahrungsauswahl“, beleuchten die seelischen Aspekte des Ernährungsverhaltens und geben Einblicke in die verschiedenen Arbeitsmethoden und Paradigmen psychologischer Experimente. In einem praktischen Teil aus Übungen und Fragebogen können die teilnehmenden Nachwuchswissenschaftler*innen das eigene Essverhalten genauer unter die Lupe nehmen. **Veranstaltungsort:** Karl-Liebknecht-Straße 24-25, Golm, Haus 14, Raum 6.33
- 02.03.2020 **NutriAct-Vorstandstreffen** **Veranstaltungsort:** DIfE, Arthur-Scheunert-Allee 114-116, 14558 Nuthetal
- 11.-13.03.2020 ******** **57. Wissenschaftlicher Kongress der DGE**
Veranstaltungsort: Friedrich-Schiller-Universität Jena, Campus Ernst-Abbe-Platz, Carl-Zeiss-Str. 3
13.03.2020 9:00–12:30 Uhr **Minisymposium Kompetenzcluster der Ernährungsforschung**
„Zukunft gestalten: Herausforderungen und Chancen der deutschen Ernährungsforschung“
- 07.-10.05.2020 ** **30. Brandenburger Landwirtschaftsausstellung**
Veranstaltungsort: Paaren im Glien, Gartenstr. 1-3, 14621 Schönwalde – Glien
- 09.05.2020 ** **Potsdamer Tag der Wissenschaften 2020**
Der Verein proWissen Potsdam e. V. lädt zum achten Mal zum Potsdamer Tag der Wissenschaften ein. Mehr als 30 Hochschulen, Schulen und Forschungseinrichtungen Brandenburgs geben von 13:00 bis 20:00 Uhr Einblicke in ihren Arbeitsalltag jenseits der Institutsmauern. NutriAct präsentiert sich gemeinsam mit der „Innovativen Universität Potsdam“ und informiert die Besucher insbesondere über die laufende Familienstudie (Teilprojekt Z1) **Veranstaltungsort:** Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie (ATB), Max-Eyth-Allee 100, 14469 Potsdam.
- 04.-05.06.2020 * **NutriAct Summer School** **Der Veranstaltungsort wird rechtzeitig bekannt gegeben**
- 12.06.2020 * **Career Talk „Frauen in der Wissenschaft“**
Veranstaltungsort: Konferenzzentrum am DIfE von 09:00-11:30 Uhr
- 22.-23.08.2020 ** **11. Stadt für eine Nacht** **Veranstaltungsort:** Schiffbauergasse 7, 14467 Potsdam
- 21.-25.09.2020 **Cross-Cluster Summer School** zum Thema: Wissenschaftskommunikation
Veranstaltungsort: Friedrich-Schiller-Universität Jena
- 26.10.-01.11.2020 ** **Berlin Food Week**, **Veranstaltungsort:** Torstraße 107, 10119 Berlin
- 05.11.2020 **NutriAct-Fachbeiratssitzung** **Der Veranstaltungsort wird rechtzeitig bekannt gegeben**
06. 11.2020 ******** **NutriAct Jahrestagung 2020**
Veranstaltungsort: WIS - Die Wissenschaftsetage im Bildungsforum, Am Kanal 47, 14467 Potsdam

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*

** *Öffentliche Veranstaltungen*

*** *Transferveranstaltungen*



ADM WILD Europe GmbH & Co. KG am Standort Berlin

Das traditionsreiche Unternehmen wurde 1902 gegründet und ist der älteste Essenzen-Produzent Deutschlands. Heute ist ADM WILD Berlin weltweit führend bei FTNF (From The Named Fruit) Aromen.

Mit der Akquisition von WILD im Jahr 2014 in Verbindung mit deren herausragender Expertise in der Herstellung natürlicher Aromen, erweiterte ADM die Produktpalette für die Getränke- und Lebensmittelindustrie und ist heute einer der führenden Anbieter natürlicher Ingredients für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Im Bereich Forschung und Innovation arbeitet die ADM WILD Europe GmbH & Co. KG seit Beginn der ersten Förder-



Foto: 2019 ADM WILD Europe GmbH & Co.KG

phase im Mai 2015 mit den Wissenschaftler*innen des NutriAct-Teilprojektes „Neue Produkte“ unter der Leitung von Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh an der Technischen Universität Berlin im Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und -prozess-technik zusammen.

Das Ziel ist die Verbesserung der Verbraucherakzeptanz neuer gesundheitsfördernder Lebensmittelprodukte in Bezug auf den Geschmack und die Textur. Wir freuen uns auch weiterhin auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit!

Kontakt

ADM WILD Europe GmbH & Co. KG

Am Schlangengraben 3-5

D-13597 Berlin

www.wildflavors.com



Über NutriAct—Kompetenzcluster Ernährungsforschung Berlin-Potsdam

NutriAct steht für *Nutritional Intervention for Healthy Aging: Food Patterns, Behavior, and Products*. Es ist eines von 4 nationalen Kompetenzclustern der Ernährungsforschung, das vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) für 3 + 3 Jahre (2015-2021) mit insgesamt 12 Millionen Euro gefördert wird. Zentrales Projektziel ist es, die Ernährungs- und Gesundheitssituation der 50- bis 70-jährigen zu verbessern, um möglichst Vielen ein hohes Alter in Gesundheit zu ermöglichen. Mehr unter www.nutriact.de.

Redaktion

Susanne Schilling & Dr. Stefanie Blankenburg

Kontakt

Dr. Stefanie Blankenburg

Leiterin der Geschäftsstelle

c/o Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke

Arthur-Scheunert-Allee 114- 116

14558 Nuthetal

Email: office.nutriact@dife.de

Telefon: +49 033200 88-2533

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte [hier](#) und tragen sich aus.

