

# BESUCH DES 47. DEUTSCHEN LEBENS- MITTELCHEMIKERTAGES



**D**ank der Unterstützung des Stiftungsfonds Lebensmitteltechnologie konnten die Promotionsstudentinnen der Professur für Molekulare Lebensmitteltechnologie Sarah Schmitt, Lara Etzbach und Lena Rebecca Larsen im September 2018 den 47. Deutschen Lebensmittelchemikertag in Berlin besuchen.

Bei dem jährlichen Kongress der Lebensmittelchemischen Gesellschaft werden aktuelle Fragen aus Wissenschaft, Wirtschaft, Recht und Lebensmittelüberwachung diskutiert; 2018 lauteten die Themen: Food Monitoring, Food Safety und Lebensmitteltechnologie.

Mit Posterbeiträgen stellten die Doktorandinnen die unterschiedlichen Forschungsarbeiten des interdisziplinären Bonner Lehrstuhls für Molekulare Lebensmitteltechnologie vor. So geht es bei der Lebensmittelproduktion nicht nur um Technolo-

gien, sondern u. a. auch um prozessbedingte molekulare Änderungen von Inhaltsstoffen sowie um deren Auswirkung auf die sensorische Qualität. Ebenso werden die Echtheits- und Authentizitätsprüfung der Produkte (Food Profiling) sowie die Metabolisierung und Wertigkeit einzelner Inhaltsstoffe immer wichtiger.

In Berlin stellten die drei Promovierenden ihre sehr unterschiedlichen Projekte vor. Frau Schmitt forscht über die Metabolisierung antioxidativer Inhaltsstoffe roter Früchte und präsentierte die Synthese von verstoffwechselten Markersubstanzen mittels Schweineleberenzymen. Frau Etzbach stellte die Ergebnisse ihres Modellversuchs zur Steigerung der Verfügbarkeit von wertvollen Carotinoiden aus Physalissaft durch geeignete Herstellungsprozesse vor. Frau Larsen untersucht, wie Beerenfruchtsaft durch konventionelle enzymatische Verfahren verbunden etwa mit neuartiger Ultraschallbehandlung schonender und effizienter gewonnen werden kann.

Eine Besonderheit der Veranstaltung war der Austausch mit Industrie- und Wissenschaftsvertretern, der neue Kontakte, Denkansätze und Perspektiven erbrachte. Beim gesellschaftlichen Abend konnten diese Gespräche vertieft werden. Reise-, Übernachtungs- und Teilnahmekosten trug der Stiftungsfonds.

## BEITRAG ...

von Professor Dr. Andreas Schieber, Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Professur für Molekulare Lebensmitteltechnologie:

Der Stiftungsfonds Lebensmitteltechnologie, gegründet 1998 vom Vorstand des Instituts für Lebensmitteltechnologie, Professor Dr.-Ing. habil. Benno Kunz, sollte im namensgebenden Fachgebiet der Förderung des Nachwuchses dienen. Besonders dessen Firmkontakte im Rahmen einer industrienahen Forschung sollten gepflegt werden. Unternehmen, Verbände und Privatpersonen stifteten das Kapital, dessen Erträge durch Jahresstipendien Promovenden mit besonderen Studienleistungen fördern sollten.

Aufgrund des geringen Kapitals und gesamtwirtschaftlicher Veränderungen wie dem niedrigen Zinsniveau, war aus den Jahreserträgen kein Jahresstipendium finanzierbar. Da nie ein Stipendium vergeben werden konnte, beschloss der Vorstand der Universitätsstiftung 2016 die Auflösung der Stiftung Lebensmitteltechnologie gemäß ihres Statuts.

2017 beschloss der Vorstand, den Verwendungszweck des Stiftungsfonds zu ändern und das Stiftungskapital zur Förderung von Forschungsreisen und Kongressteilnahmen des wissenschaftlichen Nachwuchses heranzuziehen. Voraussetzung dafür ist bei Kongressreisen die Annahme eines Vortrags- oder Posterbeitrags; Forschungsreisen wiederum sollen das Erlernen neuer Methoden ermöglichen, die in Forschung und Lehre der Universität Bonn eingeführt werden können, und darüber hinaus der Erweiterung des weltweiten Kooperationsnetzwerks dienen.

2018 konnten dank des Stiftungsfonds Doktorandinnen der Professur für Molekulare Lebensmitteltechnologie zu nationalen und internationalen Tagungen reisen. Für 2019 sind neben Kongressteilnahmen auch Forschungsreisen nach Nordamerika geplant.