



novonesis

Liebe Mitglieder der Fachgruppen Qualitätsmanagement und Lebensmittelmikrobiologie,

In diesem Newsletter möchte ich euch detaillierte Informationen über unser Fachgruppentreffen geben, das vom 12. bis 13.9.24 bei der Firma Novonesis in Pohlheim bei Gießen stattfindet.

Mittlerweile steht das vorläufige Vortragsprogramm; ich habe nur noch zwei offene Positionen. Eine davon ist schon lose besetzt; eine Anfrage an das RP Gießen läuft. Ich hoffe, ich bekomme von dort noch eine Zusage zum Thema Starterkulturen und deren Überprüfung aus der Behördensicht (Arbeitstitel).

Das Programm ist auch auf der Homepage einsehbar und wird dort auch immer wieder aktualisiert. Dort stehen auch noch Hinweise zu Anreise und Unterkunft.

Ablauf Tag 1: Donnerstag, 12.09.2024

- Beginn ab 12:30 Uhr bei Novonesis, Standort Chr. Hansen, Treffen am Empfang
- Ende ca. 18:00 Uhr
- ab ca. 19:30 Uhr gemeinsames Abendessen in Gießen, Restaurant/Hotel Tandreas, Licher Straße 55, 35394 Gießen, www.tandreas.de/

Zeit	Aktivität/Vortragstitel	Referent/in usw.
12:30 bis 13:00	Anreise/Ankommen (Ort)	Fingerfood auf der Dachterrasse
13:00 bis 13:30	Begrüßung und Vorstellung Novonesis	Andreas Seiffert-Störiko, Frankfurt Michael Erkes, Novonesis, Pohlheim
13:30 bis 15:30	Besichtigung Novonesis (Innovationszentrum, Qualitätssicherung und Produktion)	Mitarbeiter*innen von Novonesis
15.30 bis 16:00	Kaffeepause	
16:00 bis 16:30	Qualitätssicherung bei Novonesis	Phillipp Heise, Novonesis (angefragt)
16:30 bis 17:00	Filamentöse Pilze als Lebensmittelkontaminanten	Adetoye Adeyemo, Max-Rubner-Institut, Karlsruhe
17:00 bis 17:30	Biotechnologie der Basidiomyceten	Pia Bergmann, Uni Gießen
17:30 bis 18:00	Offen	
18:00	Ende Tag 1	
Ab 19:30	Gemeinsames Abendessen und Networking in Gießen Justus Restaurant Tandreas	Alle

Für die zweite offene Position suche ich aktuell noch eine*n Referent*in. Wer also Lust hat, ein Thema zu präsentieren, ist herzlich eingeladen! Oder, wenn jemand jemanden kennt, der eingeladen werden müsste; ich freue mich über Vorschläge!

Ablauf Tag 2: Freitag, 13.09.2024

- Beginn ab 8:45 Uhr bei Novonesis, Treffen am Empfang
- Ende ca. 13:30 Uhr

Zeit	Aktivität/Vortragstitel	Referent/in usw.
8:45 bis 9:00	Anreise/Ankommen	
09:00 bis 09:30	Neue Starterkulturen	Melanie Huch, MRI Karlsruhe
9:30 bis 10:00	Messsonden in der Lebensmittelindustrie	Katharina Dahlmann, Hamilton, Schweiz
10:00 bis 10:30	Offen	
10:30 bis 11:00	Kaffeepause	
11:00 bis 11:30	Entwicklung und Optimierung von Enzym-Membran-Reaktor-Systemen zur Herstellung funktioneller Lebensmittel	Mehrdad Ebrahimi, Fachhochschule Mittelhessen
11:30 bis 12:00	Herausforderungen und Chancen der Genom-Editierung von <i>L. lactis</i> Stämmen	Melina Piesch, Hochschule Hamburg
12:00 bis 12:30	Biotechnologische Herstellung von Palatinose™ und Isomalt	Michael Klingeberg, Südzucker, Offstein
12:30 bis 13:00	Gesamtdiskussion, Feedback und Ausblick Kleiner Mittagsimbiss (Fingerfood)	Alle
13:00 bis 13:30	Abschlussworte und Ende der Veranstaltung	Michael Erkes, Andreas Seiffert-Störiko

Zum Besichtigungsprogramm:

Novonesis hat kürzlich ein neues Innovationszentrum eröffnet, lest dazu ein Zitat aus dem Gießener Anzeiger, vom 11.6.2024: „Auf vier Etagen und insgesamt 1200 Quadratmetern umfasst es modernste Labore für mikrobiologische und chemisch-physikalische Analysen, ein Schulungszentrum sowie eine moderne Pilotanlage für alle Arten von Fleischprodukten und pflanzenbasierten Lebensmitteln. Kern der Investition ist ein Bereich der Biosicherheitsklasse 2, wo der Effekt von ausgewählten mikrobiellen Kulturen für mehr Lebensmittelsicherheit erforscht und in die Praxis übertragen wird, um etwa die Gefahr durch lebensmittelbedingte Krankheitserreger wie *Listeria monocytogenes* zu reduzieren“.

Details siehe: [Pflanzliche Burger aus Watzenborn-Steinberg \(giessener-anzeiger.de\)](https://www.giessener-anzeiger.de)

Weitere Details siehe: [Novonesis eröffnet Innovationszentrum - B&L Medien - Fleischnet](#)

Viele Grüße von eurem Fachgruppensprecher!

Andreas Seiffert-Störiko



Zur Anmeldung

Die Anzahl der Teilnehmer*innen ist auf 25 begrenzt! Ich empfehle, sich schnell anzumelden!

Da das Vortragsprogramm dieses Mal sehr lebensmittelmikrobiologisch ausgerichtet ist, verteile ich diesen Newsletter auch in der FG Lebensmittelmikrobiologie.