

PROGRAMM

Jahrestagung der Fachgruppe am 12. und 13.09.2024 bei NOVONESIS – Gießener Straße 94 – 35415 Pohlheim

Veranstaltungsort

- Novonesis, Gießener Str. 94, 35415 Pohlheim
- Anreise mit der DB nach Gießen HBF
 Option 1: [Regionalbahn HLB RB46](#) nach Bahnhof Pohlheim-Watzenborn-Steinberg => von da ca. 1,7km Fußweg zum Standort NOVONESIS
 Option 2: [Buslinie 375](#) bis Watzenborn-Steinheim, Gießener Straße, Pohlheim => von da ca. 5 Minuten Fußweg
- Parkmöglichkeiten PKW: Parkplatz ‚Sportplatz an der Neumühle‘, Gießener Straße, 35415 Pohlheim

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 Ma Place – Licher Straße 55 – 35394 Gießen

Zeit	Aktivität/Vortragstitel	Referent/in usw.
12:30 bis 13:00	Anreise/Ankommen (Ort)	Fingerfood auf der Dachterrasse
13:00 bis 13:20	Begrüßung und Vorstellung Novonesis	Michael Erkes, Head of Business – Meat & Prepared Food Europe Food & Beverage Biosolutions, Novonesis
13:20 bis 15:20	Besichtigung Novonesis (Innovationszentrum, Qualitätssicherung und Produktion)	Mitarbeiter*innen von Novonesis
15:20 bis 15:45	Kaffeepause	
15:45 bis 16:30	The impact of food cultures on food safety	Véronique Zuliani – Head of Applied R&D Meat & Prepared Food, Novonesis
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	Referent*in angefragt
18:00	Ende Tag 1	
Ab 19:30	Gemeinsames Abendessen und Networking in Gießen, Restaurant Ma Place – Licher Straße 55 - Gießen	Alle

PROGRAMM

Jahrestagung der Fachgruppe am 12. und 13.09.2024 bei NOVONESIS – Gießener Straße 94 – 35415 Pohlheim

Ablauf Tag 2: Freitag, 13.09.2024

- Beginn ab 8:45 Uhr bei Novonesis, Gießener Str. 94, 35415 Pohlheim, 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	Herausforderungen und Chancen der Genom-Editierung von <i>L. lactis</i> Stämmen	Melina Piesch, Hochschule Hamburg
10:00 bis 10:30	Messsonden in der Lebensmittelindustrie	Katharina Dahlmann, Hamilton, Schweiz
10:30 bis 11:00	Kaffeepause	
11:00 bis 11:30		
11:30 bis 12:00	Entwicklung und Optimierung von Enzym-Membran-Reaktor-Systemen zur Herstellung funktioneller Lebensmittel	Mehrdad Ebrahimi, Fachhochschule Mittelhessen
12:00 bis 12:30	Einsatz eines Präbiotikums (Resistente Stärke Typ III) bei Parkinsonpatienten	Andreas Schwiertz, MVZ Herborn
12:30 bis 13:00	Biotechnologische Herstellung von Palatinose™ und Isomalt	Michael Klingeberg, Südzucker, Offstein
13:00 bis 13:30	Gesamtdiskussion, Feedback und Ausblick	Kleiner Mittagsimbiss (Fingerfood)
	Abschlussworte und Ende der Veranstaltung	Michael Erkes, Andreas Seiffert-Störiko

Organisation

- Michael Erkes (Novonesis),
- Andreas Seiffert-Störiko (Sprecher der Fachgruppe Qualitätsmanagement)

Hotelempfehlungen in Bahnhofsnähe

- Hotel Tandreas
- Parkhotel

Tagungsgebühr

- Mitglieder der VAAM: Kostenlos
- Nicht-Mitglieder 50€ (Zahlung vor Ort)