ANMELDUNG

Bitte melden Sie sich verbindlich bis zum 15.10.2019 unter www.ppm-magdeburg.de/proteina für das Symposium an.

Veranstaltungsort:
Theater in der Grünen Zitadelle Magdeburg
Breiter Weg 8a, 39104 Magdeburg, Deutschland

Tagungssprache: Deutsch
Teilnahmegebühr: 200,- Euro

Die Teilnahmegebühr beinhaltet: Teilnahme am Symposium inkl. Kaffeepausen, Mittagessen, Tagungsgetränken und Tagungsunterlagen

Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung über die Teilnahmegebühr zur sofortigen Überweisung auf folgendes Bankkonto (Zahlungen in bar sind nicht möglich):

Stadtsparkasse Magdeburg
IBAN: DE18 8105 3272 0039 2530 84
BIC/SWIFT: NOLADE21MDG
Verwendungszweck: Nachname, Vorname, Rechnungsnummer und „PROTEINA 2019“. Die Rechnung ist Ihre verbindliche Bestätigung.

Stornierungsbedingungen: Bei Stornierung bis zum 14.10.2019 (nur schriftlich) wird eine Bearbeitungsgebühr von 30,- Euro erhoben. Für Stornierungen nach dem 14.10.2019 wird die volle Teilnahmegebühr fällig. Im Falle einer Stornierung geben Sie bitte Ihren Namen, Ihre Anschrift und die Rechnungsnummer an. Programmänderungen aus aktuellem Anlass behält sich der Veranstalter vor.

Gefördert durch:
SACHSEN-ANHALT
Ministerium für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitalisierung

PPM

VERANSTALTER:
Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V.
Berliner Chaussee 66
39114 Magdeburg, Deutschland

Organisation:
Anke Rehwald-Faupel, Jesús Palomino
Tel.: +49 (0) 391 8189 - 180
E-Mail: proteina@ppm-magdeburg.de

www.ppm-magdeburg.de/proteina

PROTEINA'19

Nationales Symposium
Proteine aus der heimischen Ackerbohne

PROGRAMM

21. OKTOBER 2019
MAGDEBURG

NATIONALES SYMPOSIUM
PROTEINE AUS DER HEIMISCHEN ACKERBOHNE

NATIONALES SYMPOSIUM
PROTEINE AUS DER HEIMISCHEN ACKERBOHNE

PROTEINA ´19

MONTAG, 21. OKTOBER 2019

PROGRAMM

MODERATION: DR. FRANK PUDEL

09:00 Uhr **Registrierung, Begrüßungskaffee**

10:00 Uhr **Eröffnung und Grußworte**
Prof. Dr. Armin Willingmann
Minister für Wirtschaft, Wissenschaft und Digitalisierung des Landes Sachsen-Anhalt

10:20 Uhr **Ernährungsperspektiven und Proteine**
Matthias Quendt
QFI Quendt Food Innovation KG, Freital

ROHSTOFF ACKERBOHNE

10:40 Uhr **Ackerbohnen als interessante Anbaualternative**
Dr. Manuela Specht
Referentin UFOP Union zur Förderung von Oel- und Proteinpflanzen e.V., Berlin

11:00 Uhr **Ökologisch sinnvolle Beschaffung von pflanzlichen Proteinen innerhalb der EU**
Astrid Waller
VGN FCTRY, St. Wendel

11:20 Uhr **Rohwarenbeschaffung und Verarbeitung zu höchsten Lebensmittelansprüchen**
Alexander Rosenow
FAVA-Trading GmbH & Co. KG, Balje

11:40 Uhr **Qualitätsparameter von Leguminosen – Bedeutung und Neubewertung entlang der Wertschöpfungskette**
Prof. Dr. Sascha Rohn
Universität Hamburg
Institut für Lebensmittelchemie

12:00 Uhr – DISKUSSION
12:30 Uhr – MITTAGSPAUSE

ANWENDUNGEN IN HUMANERNÄHRUNG, ALS TIERFUTTER UND IN TECHNISCHEN PRODUKTEN

13:30 Uhr **Erfahrungen beim Toasten von Ackerbohnen für den Einsatz in der Tierernährung**
Dr. Ulrich Abraham
Börde-Kraftkorn-Service GmbH, Gröningen

13:50 Uhr **QualiFabaBean – Potenzial von Ackerbohnenmehl und -konzentrat für die Anwendung in Lebensmitteln**
Maike Föste
Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising

14:10 Uhr **Trockenfraktionierung zur Proteinverschiebung – Erfahrungen**
Frank Maringer
NETZSCH Trockenmahltechnik GmbH, Hanau

14:30 Uhr **Entwicklung von Lebensmitteln aus Leguminosen-Mehlen und Konzentraten**
Heike Quendt
QFI Quendt Food Innovation KG, Freital

14:50 Uhr **Herstellung von Proteinprodukten durch Nassextraktion**
Jesús Palomino
Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V.

15:10 Uhr **Neues Pflanzen-Protein als Basis für Klebstoffe**
Ralf Müller
Fritz Häcker GmbH + Co. KG, Vaihingen

15:30 Uhr **Diskussion**

16:00 Uhr **Kooperationsworkshop**
Moderator: Zuhair Saleem, Netzwerkmanager ZIM-Netzwerk FAVA-NET

18:00 Uhr **Ende**