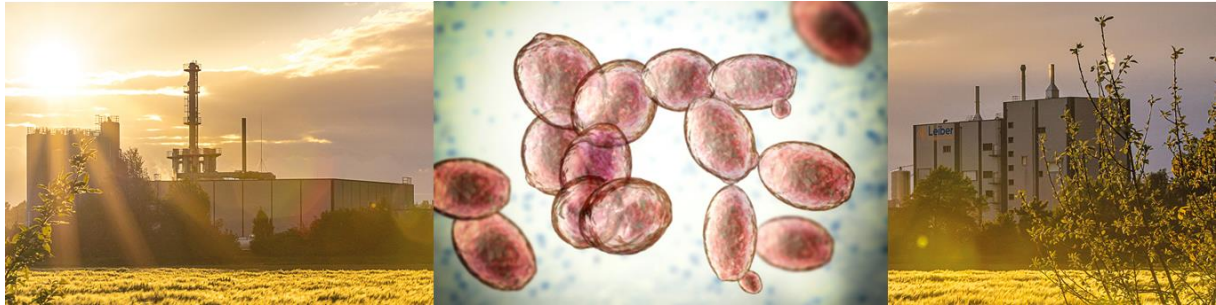


Session 4: Lebensmittel-Biotechnologie

Innovationen aus der LMBT- aktuelle Beispiele

Trends in der modernen Lebensmittelindustrie – Biotechnologie als Motor für eine nachhaltige und ressourcenschonende Ernährung von Mensch und Tier



Organisation: Dr. Petra Zimmann

Einführung: *Bierhefe-Upcycling bei der Leiber GmbH* www.leibergmbh.de

Vortragende: Dr. Guido Melzer, Bereichsleiter Life Science
Dr. Markus Blaesen, Leiter Forschung und Entwicklung

Vortrag 1: *„Give Yeast a second Life“ - beta-Glucan aus der Bierhefe*

Vortragende: Karolin Kreutzer, Global Business Development Manager
Nutraceuticals

Vortrag 2: *„Give Yeast a second Life“ - Applikationen von Bierhefe-Produkten in der Wein- und Bierherstellung*

Vortragender: Dr. Markus Blaesen, Leiter Forschung und Entwicklung

Vortrag 3: *„Give Yeast a second Life“ - Hefeprotein als wiederentdeckte Alternative zu pflanzlichen Proteinen*

Vortragender: Bajo Bajovic, Strategischer Produktentwickler Lebensmittel

Vortrag 4: *Moderne Biotechnologie in der Lebensmittelindustrie - Neue Produkte, Trends und die Herausforderungen der Industrialisierung*

Vortragender: Dr. Guido Melzer, Bereichsleiter Life Science