



Frankfurt am Main,
29. Oktober 2025

Call for Papers: Internationaler DLG-Sensorik Award 2026

Nachwuchspreis für praxisrelevante Forschungsprojekte – Anmeldeschluss: 9. Januar 2026

Nach Nachwuchswissenschaftler aus dem deutschsprachigen Raum können sich ab sofort um den mit 2.500 Euro dotierten Internationalen Sensorik Award der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bewerben. Die DLG unterstützt mit dieser Auszeichnung traditionell einmal jährlich Forschungsprojekte mit hohem praktischen Nutzen, die zur Lösung aktueller Fragestellungen in der Lebensmittelsensorik beitragen. Das Call-for-Papers-Verfahren läuft bis zum 9. Januar 2026, die Anmeldeunterlagen stehen als Download zur Verfügung unter www.DLG.org/sensorik_award.

Der Internationale DLG-Sensorik Award unterstreicht die herausragende und wachsende Bedeutung der Lebensmittelsensorik für die Innovations- und Qualitätsarbeit in der Lebensmittelwirtschaft. Denn Geschmack bleibt gerade auch vor dem Hintergrund des Einsatzes „alternativer Proteine“ und den Bemühungen um mehr Nachhaltigkeit das wichtigste Kaufkriterium für Verbraucher. Nachwuchswissenschaftler aus dem deutschsprachigen Raum können sich ab sofort um den Award bewerben mit:

- Projektarbeiten oder Semesterarbeiten im Rahmen des Studiums (Bachelor, Master)
- Abschlussarbeiten Bachelor oder Master
- Forschungsarbeiten und -projekte außerhalb von Hochschulen

Aus den eingesendeten Abstracts ermittelt ein wissenschaftlicher Beirat unter Führung des DLG-Ausschusses Sensorik & Lebensmittelqualität die Forschungsarbeiten, die auf dem digitalen DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026 im Rahmen der Vortragstagung oder Poster-Session präsentiert werden. Aus der Gruppe der Nachwuchswissenschaftler, die ihre Arbeiten als Kurzreferat im Rahmen der Online-Konferenz vorstellen, wird der Gewinner des Internationalen DLG-Sensorik Awards gekürt.

DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026

Der DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026 findet am Donnerstag, 19. März 2026, als Online-Konferenz statt. Im Fokus steht das aktuelle Thema **„Protein-Reformulierung: Herausforderungen. Chancen. Lösungsansätze.“** Die Welt der Proteine befindet sich im Wandel. Wir erleben eine dynamische Reformulierungswelle, die neue Maßstäbe setzt. Während kultivierte und mikrobiell erzeugte Proteine an Bedeutung gewinnen, dominieren pflanzliche Innovationen weiterhin die Produktentwicklung. Doch mit der Vielfalt steigen auch die Anforderungen: Geschmack, Textur und Lebensmittelsicherheit sind entscheidend für den Erfolg neuer Produkte. Wie eine gesunde, sichere und schmackhafte Reformulierung gelingen kann, veranschaulicht die Tagesveranstaltung mit zwei getrennt buchbaren Themenblöcken.

Weitere Informationen und Anmeldeunterlagen: DLG e.V., Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel, Bianca Schneider-Häder, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt/M., Tel: (0049) 69-24788-360; Fax: +49 69-24788-8360; E-Mail: sensorik@dlg.org, www.DLG.org/sensorik_award

Presse-Kontakt

Regina Hübner
Pressereferentin
+49 69 24788-206
r.huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 31.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel. Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org

