



Frankfurt am Main,
1. Dezember 2025

DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026: Protein-Reformulierung im Fokus

Onlinekonferenz am 19. März 2026 – Zwei Themenblöcke separat buchbar

Wie gelingt eine proteinreiche Rezeptur, die Geschmack, Nährstoffe, Sicherheit und Nachhaltigkeit vereint? Antworten darauf gibt der DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026, der am Donnerstag, 19. März 2026, als Onlinekonferenz stattfindet. Im Zentrum stehen Herausforderungen, Chancen und Lösungsansätze rund um die Reformulierung von Proteinen. Expertinnen und Experten aus Wissenschaft und Industrie diskutieren aktuelle Entwicklungen, präsentieren praxisnahe Use Cases und zeigen konkrete Lösungsansätze für die tägliche Arbeit. Die Tagesveranstaltung der DLG (Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft) gliedert sich in zwei separat buchbare Themenblöcke: „Produktentwicklung gestalten – Komplexität meistern“ und „Qualität ganzheitlich managen – Sicherheit, Nährstoffprofil und Nachhaltigkeit vereinen“.

Die Welt der Proteine befindet sich im Umbruch – eine Welle der Reformulierung eröffnet neue Perspektiven und setzt neue Maßstäbe. Kultivierte und mikrobiell erzeugte Proteine gewinnen zunehmend an Bedeutung, während pflanzliche Innovationen weiterhin die Produktentwicklung prägen. Mit der Vielfalt steigen jedoch auch die Anforderungen: Geschmack, Textur, Nährstoffprofil und Lebensmittelsicherheit sind entscheidend für den Erfolg neuer Produkte. Wie diese komplexen Herausforderungen gemeistert werden können, zeigt der DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026 anhand von zwei separat buchbaren Themenblöcken, die praxisnahe Einblicke und Lösungsansätze für eine nachhaltige und marktfähige Protein-Reformulierung bieten.

Dass die Dynamik im Proteinmarkt längst Realität ist, belegen aktuelle Zahlen: Zwischen 2020 und 2024 verzeichneten neue Produkte mit alternativen Proteinen weltweit ein durchschnittliches Wachstum von 10 Prozent. Allein in Deutschland erzielten pflanzliche Innovationen im Lebensmitteleinzelhandel 2024 einen Umsatz von 1,7 Milliarden Euro. Internationale Initiativen wie die *Planetary Health Diet* oder die britische *Live Well*-Strategie – unterstützt von der Deutschen

Gesellschaft für Ernährung – fordern eine stärker pflanzenbasierte Ernährung. Damit steigen die Anforderungen an Reformulierungen weiter: Neben sensorischer Qualität rücken insbesondere Aspekte wie Nährstoffprofil, Clean Labeling und technologische Präzision in den Vordergrund und verlangen kreative Rezepturen – Themen, die beim DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026 diskutiert und praxisnah beleuchtet werden.

Im Rahmen des kommenden DLG-Lebensmitteltags Sensorik wird auch wieder der „Internationale DLG-Sensorik Award 2026“ für herausragende Forschungsarbeiten von Nachwuchswissenschaftlern verliehen.

Weitere Informationen und Anmeldung zum DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2026 unter:
www.dlg.org/events/dlg-lebensmitteltag-sensorik-2026

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