

DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2018

23. März 2018 in Köln

# Reformulation

**Rezepturmanagement in  
der Lebensmittelsensorik**

Aromaprofile im Spannungsfeld von  
Reformulation und Clean Labelling



# Programm

## Rezepturmanagement in der Lebensmittelsensorik – Aromaprofile im Spannungsfeld von Reformulation und Clean Labelling

Das zunehmende Gesundheitsbewusstsein, der Wunsch nach convenienten Produkten und die häufige Unterschätzung des eigenen Ernährungsverhaltens der Verbraucher, stellen die Lebensmittelproduzenten vor große Herausforderungen.

Die sich daraus entwickelnden Anforderungen an die Food-Supply-Chain münden in eine Richtung, in der Lebensmittelzutaten und geschmacks- sowie strukturgebende Zusatzstoffe reduziert, eliminiert, modifiziert oder ausgetauscht werden. Da sie im Herstellungsprozess wichtige technologische Funktionen erfüllen, die Verfügbarkeit von alternativen Rohstoffen und Zutaten häufig limitiert ist, gesetzliche Vorgaben und ökonomische Gründe beim Einkauf zu berücksichtigen sind, ist ein komplexes Rezepturmanagement erforderlich, das alle Facetten berücksichtigt, aber nicht zu Lasten der sensorischen Qualität geht.

Der DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2018 beleuchtet das Rezepturmanagement im Spannungsfeld von Reformulation und Clean Label und diskutiert aktuelle Entwicklungen und praxisrelevante Strategien aus der modernen Lebensmittelsensorik.

### Verleihung Internationaler DLG-Sensorik Award 2018

Im Rahmen der Postersession und über Kurzvorträge im Finale um den Internationalen DLG-Sensorik Award

2018 berichten Nachwuchs-Wissenschaftler über die Ergebnisse ihrer Forschungsprojekte. Während des DLG-Lebensmitteltags wird der Sieger des Nachwuchs-Wettbewerbs 2018 gekürt.



# DLG-Lebensmitteltag Sensorik 2018

## Freitag, 23. März 2018

---

- 10:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**  
Grußwort: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder, Vorsitzende des DLG-Ausschusses  
Sensorik und Prof. Dr. Michael Doßmann, Vorsitzender DLG-Fachzentrum  
Lebensmittel, Frankfurt am Main
- 
- 10:10 Uhr **Top 10 Trends 2018 – Key Themes Driving Innovation and Product Development in Food and Beverage**  
Andrea Launay, Market Analyst, Innova Market Insights, Arnheim, Niederlande
- 
- 10:45 Uhr **Sensorische Transparenz in der Rezepturgestaltung – Potenziale deskriptiver Methoden für die sensorische Produktcharakterisierung und eine konsumentenzentrierte Produktentwicklung**  
Prof. Dr. em. Bernd Schubert, wissenschaftlicher Leiter, isi - Institut für Sensorikforschung und Innovationsberatung GmbH, Göttingen
- 
- 11:20 Uhr **Kaffee- und Kommunikationspause**
- 
- 11:50 Uhr **The reformulation challenge: How the scientific approach of Blueprinting can help in sugar, salt and fat reduction**  
Adelheid Vökl, Analyst, Leatherhead Food Research, Epsom, Surrey, United Kingdom
- 
- 12:30 Uhr **DLG-Sensorik Award Finale Teil 1**  
2 Nachwuchswissenschaftler präsentieren ihre Forschungsergebnisse
- 
- 13:00 Uhr **Mittags- und Kommunikationspause**
- 
- 13:20 Uhr **Posterpräsentationen im Foyer**  
Nachwuchswissenschaftler erläutern ihre Forschungsergebnisse
- 
- 14:20 Uhr **DLG-Sensorik Award Finale Teil 2**  
3 Nachwuchswissenschaftler präsentieren ihre Forschungsergebnisse
- 
- 15:05 Uhr **Food Pairing Advanced – Mittels sensorischer Struktur zur innovativen Aromakombination**  
Vortrag mit Verkostung  
Christine Brugger, Geschäftsführerin und Wissenschaftlerin Sensorik, Lebensmittel und Qualität, Aroma/Reich, Zürich, Schweiz
- 
- 15:40 Uhr **Kaffee- und Kommunikationspause**
- 
- 16:00 Uhr **Rezepturmanagement und Sensorik in der Praxis: Projektvorstellung „Gesunde Wurst mit Heilkräutern“**  
Prof. Dr. Wolfram Schnäkel, Arbeitsgruppe Lebensmittel- und Ernährungsforschung, FB Landwirtschaft, Ökotrophologie, Landschaftsentwicklung, Hochschule Anhalt, Bernburg
- 
- 16:35 Uhr **Überreichung des „Internationalen DLG-Sensorik-Awards 2018“**  
Prof. Dr. Jörg Meier, Hochschule Neubrandenburg, Neubrandenburg
- 
- 17:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

# Veranstaltungshinweise

- Termin:** 23. März 2018
- Veranstaltungsort:** Fachtagung im Congress-Saal 1+2, Koelnmesse, Köln
- Teilnahmebedingungen:** Die Teilnahmegebühr beinhaltet den Besuch der Anuga FoodTec 2018, die Teilnahme an den Fachvorträgen am 23. März 2018, die Tagungsunterlagen sowie die Pausenverpflegung.
- Teilnahmegebühr:** 490 Euro (Dies beinhaltet steuerfreie Umsätze nach §4 Nr. 22 UStG sowie steuerpflichtige Umsätze in Höhe von 40 € brutto.)  
40 Euro für Schüler und Studenten (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)  
Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50 Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.
- Anmeldung:** [www.DLG.org/Lebensmitteltag](http://www.DLG.org/Lebensmitteltag)
- Anmeldeschluss:** 5. März 2018
- Hotelempfehlung:** Bitte wenden Sie sich diesbezüglich an die Köln Tourismus GmbH unter <https://www.koelntourismus.de>
- Kontakt:** DLG e.V.  
Fachzentrum Lebensmittel, Nina Pleier  
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main  
Tel. +49 69 24788-245, Fax +49 69 24788-8245  
[N.Pleier@DLG.org](mailto:N.Pleier@DLG.org)



**Köln, 20.–23.03.2018**

Internationale Zuliefermesse für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie



**DLG e.V.**

**Fachzentrum Lebensmittel**

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-245 · Fax +49 69 24788-8245

[FachzentrumLM@DLG.org](mailto:FachzentrumLM@DLG.org) · [www.DLG.org](http://www.DLG.org)