



## DLG-Forum Titel

### Neue Ideen für Produktentwickler

Start-ups schießen aus dem Boden. Die Produktpalette, vor allem in der Süß- und Snackwarenindustrie, wächst stetig und neue Produkte müssen sich am Markt etablieren. Gleichzeitig wächst das Gesundheitsbewusstsein und gesunde Produkte stehen immer mehr im Fokus. Der Nutri-Score wurde eingeführt, um Verbrauchern zu helfen, gesunde und weniger gesunde Lebensmittel schnell zu erkennen.

Welche Möglichkeiten gibt es, neue Produkte zu entwickeln, die sich vom Markt abheben? Kann man gesunde Snack- und Süßwaren herstellen? Antworten auf diese und weitere wichtige Fragen gibt unsere Expert Stage:

### Referenten am Montag, den 31.01.2022 (12:30 – 14:00 Uhr)

Zeit	Inhalt
12:30 Uhr	<b>Begrüßung und Moderation</b> <b>Prof. Dr. Katharina Riehn</b> , Vizepräsidentin und Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel, Fachtierärztin für Lebensmittelsicherheit und Fleischhygiene, Professorin für Lebensmittel-Mikrobiologie und -toxikologie, HAW Hamburg, Deutschland
12:35 Uhr	<b>Präferenz für süße Lebensmittel bei Kindern – Herausforderungen und Möglichkeiten der Produktentwicklung</b> <b>Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth</b> , Professorin für Sensorik, Konsumentenforschung und Ernährung, Fakultät Life Sciences, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Deutschland Leiter des Research Center for Consumer, Food and Appliances, InnovationsCampus Sigmaringen, Deutschland Geschäftsführerin der Eat-Health-Pleasure GmbH, Schweiz
13:00 Uhr	<b>Zukunft der Lebensmittel: Personalisierte Ernährung als Motor für Innovation und Gesundheit</b> <b>Michael Gusko</b> , Global Director Innovation, GoodMills Group GmbH, Wien, Österreich
13:25 Uhr	<b>Zelluläre Landwirtschaft: Zellkulturschokolade als Fallstudie</b> <b>Prof. Dr. Tilo Hühn</b> , Zentrumsleiter, Zentrum für Lebensmittelkomposition und -prozessdesign, Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil, Schweiz (Prof. Dr. Regine Eibl, Prof. Dr. Dieter Eibl)
13:50 Uhr	<b>Zusammenfassung</b> <b>Prof. Dr. Katharina Riehn</b> , Vizepräsidentin und Vorsitzende des DLG-Fachzentrums Lebensmittel, Fachtierärztin für Lebensmittelsicherheit und Fleischhygiene, Professorin für Lebensmittel-Mikrobiologie und -toxikologie, HAW Hamburg, Deutschland
14:00 Uhr	<b>Ende der Veranstaltung</b>

Wir stellen Ihnen neue Ideen für Produktentwickler vor. Kommen Sie mit unseren Referenten aus Wissenschaft und Industrie ins Gespräch, bringen Sie Ihre Fachexpertise ein, tauschen Sie sich mit den Experten aus und erhalten Sie neueste Informationen aus erster Hand.