

Main Stage

Smart Solutions - Higher Flexibility

Genomeditierung: Neue Techniken für bessere Lebensmittelprodukte
Genome Editing: New techniques for better food products

Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany

Mikroorganismen - Die besonderen Helfer für Herstellung nachhaltiger und gesundheitsfördernder Lebensmittel

Anwendungen aus Biotechnologie sowie die Verwendung von Mikroorganismen und von ihnen synthetisierte Produkte haben in der Lebensmittelwirtschaft eine sehr lange Tradition und entwickeln sich ständig weiter., Heute beinhaltet die moderne Lebensmittelbiotechnologie auch Methoden der Gentechnik und des Genome Editings. Sie ermöglichen es neue Zutaten zu entwickeln oder schwer zugängliche traditionelle Inhaltsstoffe aus unterschiedlichsten Matrices (z.B. Muttermilch, Pilzen, Algen usw.) unter ökonomischen, ökologischen und nachhaltigen Bedingungen zu gewinnen und auf geänderte Ernährungsweisen (-vorlieben) einzugehen.

Microorganisms - The special supporters for the production of sustainable and health-promoting food

Applications from biotechnology and the use of microorganisms and products synthesized by them have a very long tradition in the food industry and are constantly evolving. Today, modern food biotechnology also includes methods of genetic engineering and genome editing. They make it possible to develop new ingredients or to obtain traditional ingredients that are difficult to access from a wide variety of matrices (e.g. breast milk, mushrooms, algae, etc.) under economic, ecological and sustainable conditions and/or to respond to changed diets (preferences).