



Schäume systematisch erforscht: Ergebnisse eines DFG/AiF-Clusterprojektes

Schäume systematisch erforscht: Ergebnisse eines DFG/AiF-Clusterprojektes
Da Proteine bei der Schaumbildung und Stabilisierung eine entscheidende Rolle spielen, lag der Fokus auf den in Lebensmitteln besonders häufigen Proteinschäumen.
Zehn Forschergruppen waren an dem dreijährigen Clusterprojekt "Proteinschäume in der Lebensmittelproduktion" beteiligt, das insgesamt sechs Teilprojekte umfasste. Dabei führten die Wissenschaftler systematische und interdisziplinäre Untersuchungen zur Aufklärung der Mechanismen bei der Schäumung, zum Einfluss von prozesstechnologischen Parametern und zum Verständnis der Schaummatrix und ihrer Stabilität durch. Drei der Teilprojekte fokussierten auf Fragestellungen aus der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF) und berücksichtigten insbesondere die Interessen des Mittelstands. Die drei weiteren Teilprojekte hatten einen grundlagenorientierten Forschungsansatz.
Die Arbeiten an dem Clusterprojekt konnte nun erfolgreich abgeschlossen werden. Im Rahmen eines Abschluss Symposiums wurden die umfassenden Ergebnisse am 26. September präsentiert. Rund 80 Experten aus Industrie und Wissenschaft kamen zu der Veranstaltung nach Bonn.
Der FEI hat eine Abschlusspublikation mit den zentralen Ergebnissen des Clusterprojektes veröffentlicht. Einzelexemplare der 152 Seiten umfassenden Print-Publikation sind gebührenfrei beim FEI erhältlich. Ein PDF der Publikation steht ebenfalls zum Download zur Verfügung unter www.fe-i-bonn.de/abschlusspublikation-proteinschaeume .
Eine Online-Dokumentation des Abschluss Symposiums mit den Präsentationen der Referenten wird in Kürze unter www.fe-i-bonn.de/abschluss-symposium-proteinschaeume veröffentlicht.
Zum DFG/AiF-Clusterprojekt:
Zehn Wissenschaftlergruppen aus ganz Deutschland forschten von Mai 2011 bis Juni 2014 interdisziplinär im Rahmen des Clusterprojektes "Proteinschäume in der Lebensmittelproduktion: Mechanismenaufklärung, Modellierung und Simulation". Federführend konzipiert und fachlich koordiniert wurde das Cluster von Prof. Dr. Antonio Delgado von der Universität Erlangen-Nürnberg.
Realisiert werden konnte das Clusterprojekt durch eine gemeinsame Initiative der DFG (Deutsche Forschungsgemeinschaft), der AiF (Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen) und des FEI sowie durch Förderung des BMWi (Bundesministerium für Wirtschaft und Energie) im Rahmen des Programms zur Förderung der Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF).
Die Beteiligung von drei Wirtschaftsverbänden sowie 28 Unternehmen sicherte die Praxisnähe der Forschungsarbeiten.
Von den umfassenden Ergebnissen und Erkenntnissen des Clusterprojektes können vor allem die Milch- und die Süßwarenindustrie und deren Zulieferer sowie Unternehmen des Maschinen- und Anlagenbaus profitieren.

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Godesberger Allee 142-148
53175 Bonn
Deutschland
Telefon: 0228 - 372031
Telefax: 0228 - 376150
Mail: fei@fe-i-bonn.de
URL: www.fe-i-bonn.de

Pressekontakt

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

53175 Bonn

[fei-bonn.de](http://www.fe-i-bonn.de)
fei@fe-i-bonn.de

Firmenkontakt

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

53175 Bonn

[fei-bonn.de](http://www.fe-i-bonn.de)
fei@fe-i-bonn.de

Der FEI ist gemeinnützig und gehört zu den Gründungsmitgliedern der Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen e.V. (AiF), der Dachorganisation der Industriellen Gemeinschaftsforschung in Deutschland. Als Repräsentant einer der größten mittelständisch strukturierten Branchen ist der Forschungskreis eine tragende Säule des AiF-Netzwerks, das sämtliche Wirtschaftsbereiche und Innovationsträger Deutschlands umfasst.