

Cluster Info Ernährung

1/2008

Gezielte Vernetzung durch neue Internet-Plattform

Eine gut funktionierende Kommunikation sowie ein lebhafter Informationsfluss stellen zentrale Erfolgsfaktoren für eine erfolgreiche Cluster-Entwicklung dar. So kann sichergestellt werden, dass wertvolle Informationen zeitnah die jeweiligen Zielgruppen erreichen. Redundante Informationen werden vermieden – dies spart Zeit und Engagement!

Auch im Cluster Ernährung bildet ein optimierter Informationsfluss zwischen den beteiligten Akteuren das Rückgrat der Netzwerktätigkeiten. Um diesem zentralen Anliegen noch besser Rechnung tragen zu können, wurden die im Internet bereitgestellten Informationen grundlegend überarbeitet und erweitert. Ab sofort steht das neue Angebot unter der Adresse

<http://www.cluster-bayern-ernaehrung.de>

allen Interessierten zur kostenlosen Nutzung zur Verfügung. Neben Informationen zum Cluster selbst und zum Branchenumfeld ermöglicht der neue Webauftritt allen am Cluster Ernährung Interessierten, sich gezielt über Termine und Aktivitäten im entsprechenden Bereich zu informieren. Bisher wurden im Cluster

39 spezifische Veranstaltungen durchgeführt und zahlreiche Aktivitäten initiiert. Eine ausführliche Darstellung schafft hier Transparenz, bringt weitere Partner zusammen und ermöglicht die Identifizierung von Themen, die gemeinsam weiterentwickelt werden können. Ergänzt werden diese Informationen durch einen spezifischen Downloadbereich und eine Übersicht wichtiger Internetseiten. Vor allem für die Vertreter der Medien finden sich darüber hinaus im Service- und Pressebereich ausgewählte Vorträge, Präsentationen und Pressemitteilungen.

Selbstverständlich stellt unser Internet-Auftritt keinen abgeschlossenen Vorgang dar. Die derzeit eingestellten Informationen werden wir in den kommenden Monaten sukzessive erweitern und aktualisieren. So wird beispielsweise die Verbindung mit bestehenden, thematisch ergänzenden Datenbanken einen weiteren Mehrwert für die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft schaffen und dafür sorgen, dass sich dieses Angebot mit der Zeit zu einem zentralen Informationssystem für alle Beteiligten entwickelt.



Im Rahmen des neuen Internet-Auftritts stehen für die einzelnen Cluster-Bereiche aktuelle und detaillierte Informationen zur Verfügung
Quelle: Cluster Ernährung

Wir würden uns freuen, wenn dieses Angebot Ihr Interesse weckt und Sie es regelmäßig und intensiv nutzen. Wie für alle Cluster-Aktivitäten gilt auch hier: Wir wollen nichts künstlich in die Welt setzen oder vorschreiben. Die Internet-Plattform des Clusters Ernährung lebt von Ihrem Input, Ihren Anregungen und Ihrer Kritik.

Josef Miller
Bayerischer Staatsminister für
Landwirtschaft und Forsten

Dr. Helmut Maucher
Cluster-Sprecher

Dr. Michael Lüdke
Cluster-Geschäftsführer



WICHTIGES IN KÜRZE

Zwischen-Evaluation der Cluster-Offensive Bayern

Derzeit ist die Cluster-Offensive auf fünf Jahre angelegt und endet Mitte 2011. Um strategische Entscheidungen über die Weiterführung der Cluster und der Gestaltung der Cluster-Förderung im Freistaat vorbereiten zu können, werden in den kommenden Monaten sowohl alle 19 im Rahmen der „Allianz Bayern Innovativ“ definierten Cluster, als auch das Gesamtprogramm selbst einer unabhängigen Evaluierung unterzogen. Im Rahmen einer Ausschreibung wurde vom federführenden Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie der entsprechende Auftrag an das Fraunhofer Institut für System- und Innovationsforschung (ISI) vergeben. Für den Cluster Ernährung zeichnet der Leiter des ISI, Prof. Dr. Knut Koschatzky, verantwortlich. Voraussichtlich im Zeitraum April bis Juni 2008 wird dabei auch eine E-Mail-basierte Befragung aller Cluster-Akteure durchgeführt. Das Cluster-Management Ernährung bittet schon heute alle Beteiligten, sich an dieser Erhebung zu beteiligen und zum Erfolg der Evaluierung beizutragen.

Neuer Info-Brief Gemüse und Obst

Die vielfältigen Gemüse- und Obstkulturen fordern auch in der Lagerung unterschiedliche Bedingungen. In Zusammenarbeit mit der Arbeitsgemeinschaft Landtechnik und landwirtschaftliches Bauwesen in Bayern e.V. (ALB), der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) sowie der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) wurde im Cluster Ernährung ein entsprechender Info-Brief „Optimale Lagerbedingungen für Gemüse und Obst“ erarbeitet. Dieser steht auch auf der Cluster-Website im Bereich „Obst-, Gemüse- und Kartoffelwirtschaft“ zum Download bereit.

Aus den Cluster-Bereichen

FLEISCHWIRTSCHAFT

Präsentation in Brüssel

Ein wichtiges Anliegen des Clusters Ernährung ist es, die in der Ernährungswirtschaft essentiellen Schnittstellen mit nationalen Stellen aber auch mit der EU-Kommission und politischen Entscheidungsträgern in der

europäischen Abgeordneten in Brüssel einen hohen Stellenwert besitzen, verdeutlichten die über 200 Teilnehmer. Georg Kleeblatt, der Vorstandsvorsitzende des Landesinnungsverbandes, stellte das bayerische Fleischerhandwerk mit seinen regionalen und wirtschaftlichen Besonderheiten vor. Abgerundet wurde die Veranstaltung



EU zu verbessern. Vor allem für die überwiegend mittel- und kleinstrukturierten Betriebe des bayerischen Ernährungshandwerks besitzen entsprechende Aktivitäten einen hohen Stellenwert. Im Fleischerhandwerk gibt es in Bayern derzeit noch ca. 5 000 Betriebe mit insgesamt etwa 40 000 Beschäftigten.

Gutes Image bayerischer Wurstwaren

Vor diesem Hintergrund fand in Kooperation mit dem bayerischen Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk sowie dem oberfränkischen Landkreis Lichtenfels am 21. November 2007 in der Bayerischen Vertretung in Brüssel eine Präsentation des bayerischen Fleischerhandwerks statt. Dass handwerklich hergestellte Wurstwaren aus Bayern auch bei den

durch eine Wurstprüfung, die von dem früheren Leiter des Veterinärämtes in Lichtenfels, Dr. Herbert Wohn, moderiert wurde und in die er die Anwesenden einbezog. Diese gaben gerne ihre persönlichen Wertungen und Kommentare zu den bayerischen Wurstspezialitäten ab.

Die Veranstaltung stellte nicht nur eine hervorragende Gelegenheit dar, dem Cluster-Gedanken Rechnung zu tragen und die Kommunikation zwischen dem bayerischen Ernährungshandwerk und institutionellen Entscheidungsträgern auf EU-Ebene zu verbessern.

Verbesserung des Informationsaustausches

Auch der generelle Informationsaustausch konnte intensiviert werden. Gerade in Bezug auf das Hygienepaket der EU ist ein solcher Austausch auf EU-

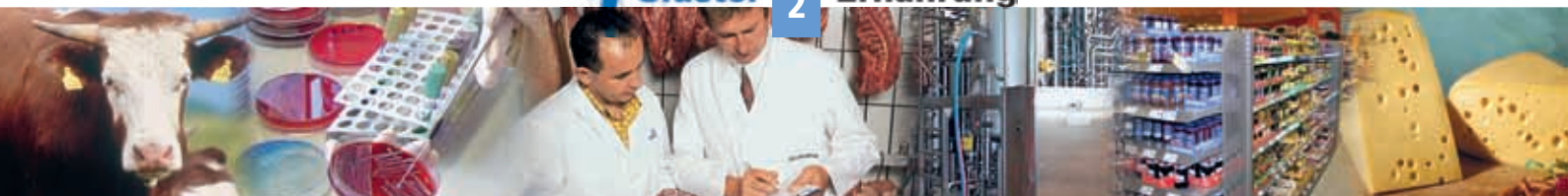
Ebene unerlässlich. Spätestens ab dem 1. Januar 2010 benötigen alle Betriebe, die selbst schlachten, eine EU-Zulassung. Aber auch für die fleischverarbeitenden Betriebe ist die EU-Zulassung künftig der Regelfall. Bisher brauchten eine solche Zulassung nur Betriebe, die große Mengen verarbeiten und ihre Produkte europaweit absetzen. Vor diesem Hintergrund diente die Veranstaltung auch dazu, die Anwesenden für die regionalen Belange des bayerischen Fleischerhandwerks zu sensibilisieren. Der Landesinnungsverband bewertet diese Veranstaltung in jeder Hinsicht

als vollen Erfolg. Der Gedanke des Clusters konnte hiermit in lebendige und nachwirkende Praxis umgesetzt werden.



Ansprechpartner

Josef Fendt
Assessor jur., Geschäftsführer
Fleischerverband Bayern
Landesinnungsverband für das
bayerische Fleischerhandwerk
Proviantbachstr. 7
86153 Augsburg
Telefon: +49 (0) 821 56861-14
E-Mail: fendt@
fleischerverband-bayern.de



Schulmilch

Milch ist nicht nur das wichtigste Produkt der bayerischen Landwirtschaft, sondern eines der ernährungsphysiologisch wertvollsten Lebensmittel überhaupt. Vor allem das für den Körper und den Knochenaufbau wichtige Calcium ist in Milch und Milchprodukten enthalten. Gerade für Kinder und Jugendliche sollten daher Milch und Milchprodukte regelmäßige Bestandteile ihrer Ernährung sein. Oftmals ist heute eine bedarfsgerechte, gesunde Ernährung während der Schulstunden durch veränderte Ernährungsgewohnheiten in vielen Fällen nicht gewährleistet. So ist auch der Konsum von Schulmilch durch einen rückläufigen Trend gekennzeichnet. Viele Schulen haben den Verkauf komplett eingestellt, nachdem der Verbrauch dort eingebrochen war und Bemühungen, die Versorgung aufrecht zu erhalten, keinen nachhaltigen Erfolg hatten.

Neue Impulse bei Schulmilch

Im Cluster Ernährung sollen in diesem wichtigen Bereich neue Impulse gesetzt werden. Bisher wurden im Rahmen der Cluster-Aktivitäten zwei Pilotprojekte begleitet. Neben der in Cluster-Info 1/2007 vorgestellten Aktivität im Oberallgäu wurde zwischenzeitlich in Zusammenarbeit mit der Andechser Molkerei Scheitz ein weiteres Modellvorhaben mit Trinkjoghurts und Molkedrinkums umgesetzt. Insgesamt waren fünf Schulen in Oberbayern eingebunden. Somit konnten im Rahmen der bisher unterstützten Vorhaben im Bereich „Schulmilch“ insgesamt 58 Schulen integriert und über 23 000 Schülerinnen und Schüler angesprochen werden.

Wissenschaftliche Begleitung

Unter dem Motto „Schulmilch – ein Relikt vergangener Tage oder ‚Powerdrink‘ für moderne Kids?“ werden diese Pilotprojekte im Rahmen einer Diplomarbeit in Zusammenarbeit mit der

FH Weihenstephan einer Evaluierung unterzogen. Neben den eingebundenen Betreibern der Pausenkioske wurden insgesamt rund 400 schriftliche Interviews mit beteiligten Schülerinnen und Schülern geführt. Zielsetzung ist es, neue Ansätze und Marketingstrategien für die Einführung von Milchgetränken an bayerischen Schulen zu erarbeiten. Diese sollen dazu beitragen, dass Schulmilch in ansprechender, zeitgemäßer Form und Verpackung wieder nachhaltig sowie auf Dauer an Schulen angeboten und von den Zielgruppen auch aktiv nachgefragt wird. Erste aussagefähige Ergebnisse werden im März 2008 vorliegen.



Ansprechpartnerin

Prof. Dr. Monika Gerschau
Fachhochschule Weihenstephan
Fakultät Land- und
Ernährungswirtschaft
85350 Freising
Telefon: +49 (0) 8161 71-4498
E-Mail: monika.gerschau@
fh-weihenstephan.de

BIER, SONSTIGE GETRÄNKE, PFLANZLICHE ERZEUGNISSE EINSCHLIESSLICH BACKWAREN

Arzneipflanze Hopfen

Als Bierwürze ist Hopfen weithin bekannt – nicht zuletzt dank des Bayerischen Reinheitsgebotes von 1516. Dass die Dolden dieser schnellwachsenden Kletterpflanze aber noch viele weitere Verwendungsmöglichkeiten besitzen, wissen oftmals nur Insider. Im vergangenen Jahr hat der Studienkreis Arzneipflanzenkunde an der Universität Würzburg den Hopfen zur „Arzneipflanze des Jahres 2007“ ernannt. Diese Auszeichnung wurde von der bayerischen Hopfenwirtschaft in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Hopfenmuseum in Wolnzach

aufgegriffen und durch Unterstützung des Clusters Ernährung in Form einer Wanderausstellung visualisiert.

Attraktive Wissensvermittlung

Inhaltlich zeichnet Dr. Christoph Pinzl, Leiter des Deutschen Hopfenmuseums, verantwortlich. Die entsprechende Fachberatung zu allen chemischen und pharmazeutischen Fragen übernahm Dr. Martin Biendl, Forschungsleiter bei einem Unternehmen der Hopsteiner-Gruppe. Das beeindruckende Ergebnis in Form von 25 großflächigen



Textilbannern, die an ein freistehendes System aus Holzstangen und Stahlverbindern montiert werden und auf diese Weise optisch an ein Hopfengerüst erinnern, wurde am 18. April 2007 von Staatsminister Josef Miller im Bayerischen Landesamt für Denkmalpflege eröffnet. Folgende Inhalte können mit den integrierten Exponaten dargestellt werden:

- Titel/Einführung (1 Tafel)
- Botanik – Was ist Hopfen? (3 Tafeln)
- Geschichte der Arzneipflanze Hopfen (5 Tafeln)
- Inhaltsstoffe und ihre Wirkungen (9 Tafeln)
- Vom Anbau der Hopfenpflanze (3 Tafeln)
- Hopfen im Bier (4 Tafeln)

Grundstein für weitere Aktivitäten

Neben einer fundierten Wissensvermittlung in Bezug auf alternative Verwendungsmöglichkeiten des Hopfens soll hierdurch eine Intensivierung des Zusammenspiels sowie des Dialogs zwischen der Wissenschaft und der betrieblichen Praxis erfolgen. Zudem wird der Grundstein für weiterführende Aktivitäten gelegt. Allein im vergangenen Jahr wurde die Wanderausstellung zu insgesamt 13 verschiedenen Anlässen im gesamten Bundesgebiet



Ansprechpartner

Dr. Christoph Pinzl
(Museumsleiter)
Deutsches Hopfenmuseum
Wolnzach
Elsenheimerstraße 2
85283 Wolnzach
Telefon: +49 (0) 8442 7574
E-Mail: info@hopfenmuseum.de



WEIN

Flaschenlogistik

Die Fränkische Weinwirtschaft mit ihren 5800 Weinbaubetrieben, wovon ca. 900 Betriebe ihren Wein selbst ausbauen, abfüllen und vermarkten, ist sehr klein und heterogen strukturiert. Gewerbliche Kellereien, Erzeugergemeinschaften, die Würzburger Traditionsweingüter, familiengeführte Weingüter und kleine Nebenerwerbsbetriebe charakterisieren die Betriebsstruktur. Im Jahr werden durchschnittlich ca.



50 Mio. Flaschen Wein abgefüllt und überwiegend bundesweit vermarktet. Etwa 5% der Weine werden exportiert.

Aktionsfeld Versorgungssicherheit

Das Weinangebot ist darüber hinaus in verschiedene Qualitäts- und Preissegmente strukturiert, die wiederum in verschiedene Flaschenformen mit unterschiedlichen Volumina, Flaschenfarben und Verschlussarten abgefüllt werden. Neben dem traditionellen Markenzeichen, dem Bocksbeutel werden Weine in Literflaschen, in Bordeaux- und Burgunderflaschen abgefüllt. Die in den letzten Jahren verstärkt aufgetretenen negativen Qualitätsbeeinträchtigungen bei der Verwendung des Naturkorkens, haben dazu

geführt, dass zunehmend alternative Verschlussformen angewendet werden und diese beim Konsumenten auf eine große Akzeptanz getroffen sind. Diese Tatsache hat jedoch zu einer enormen Vielfalt an Flaschen in der Weinwirtschaft geführt, die keine erkennbare, für den Konsumenten verständliche Struktur aufweist.

Hinzu kamen in den letzten zwei Jahren verstärkt Probleme bei der Versorgungssicherheit mit Glas, die durch Konzentrations- und Übernahmeprozesse seitens der Glasindustrie, einer extrem angestiegenen Nachfrage nach Glas durch die Globalisierung, insbesondere von den boomenden Märkten in China und Indien, sowie der Stilllegung und Sanierung von Herstellungskapazitäten bedingt waren. Verstärkt wurde diese Situation durch den Anstieg der Energiekosten.

Dies führte dazu, dass seit zwei Jahren die Versorgungssicherheit bei Glas für die gesamte fränkische Weinwirtschaft nicht mehr gewährleistet ist.

Zusammenarbeit mit der Wissenschaft

Vor diesem Hintergrund wurde, gemeinsam mit dem Arbeitskreis Markt des Fränkischen Weinbauverbandes, der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim und dem Institut für Logistik und Supply-Management der Fachhochschule Würzburg-Schweinfurt ein Cluster-Projekt initiiert. Studentinnen und Studenten des Fachbereichs Logistik führten im Rahmen ihrer Projektarbeit in den Jahren 2006/07 und 2007/08 zwei Arbeitsprojekte zu dieser Problematik durch. Durch umfangreiche Befragungen bei der Weinwirtschaft, den Zwischenhändlern vor Ort und den Glashütten konnten wertvolle Erkenntnisse über die Warenströme und die Vernetzung gewonnen werden. In einem weiteren Schritt erfolgte dann die Entwicklung und Bewertung verschiedener Modellszenarien für eine zukünftige Flaschenlogistik, die eine bessere Planungs- und Produktionssicherheit bei den Herstellern, wie eine bessere Versorgungssicherheit bei der Fränkischen Weinwirtschaft ge-

währleisten soll. Eine entsprechende Ergebnispräsentation steht im Rahmen der Cluster-Website zum kostenlosen Download zur Verfügung.



Ansprechpartner

Dr. Hermann Kolesch
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Veitshöchheim
Mainberner Str.103
97318 Kitzingen
Telefon: +49 (0) 9321 382306303
E-Mail: hermann.kolesch@lwg.bayern.de

OBST-, GEMÜSE- UND KARTOFFELWIRTSCHAFT

Strukturerhebung

Der Obst- und Gemüsebau stellt einen wichtigen Zweig der bayerischen Landwirtschaft dar und besitzt zudem einen hohen Stellenwert in der Bevölkerung. Trotz dieser Bedeutung liegen bezüglich bestehender Strukturen, Vermarktungsformen, Standorten und Produktpaletten keine gesicherten Daten vor. Für die Erarbeitung weiterer Strategien zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der bayerischen Obst- und Gemüsewirtschaft sind diese Angaben aber zwingend erforderlich.

Strukturerhebung schafft Datengrundlage

Das Institut für Ernährungswirtschaft und Markt (IEM) der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) führte im Jahr 2007 im Rahmen des Clusters Ernährung eine Strukturerhebung des bayerischen Obst- und Gemüsebaus durch. Neben der Recherche im Internet, in Fachzeitschriften und sonstigen Veröffentlichungen wurden über 40 Gespräche mit Geschäftsführern, Vorsitzenden, Bera-

tern und weiteren Führungspersonen von Erzeugerringen, Vermarktungszusammenschlüssen, Verbänden, Gartenbauzentralen sowie Einrichtungen aus Wissenschaft und Forschung in Bayern geführt.

Gezielte Analyse der Vernetzungen

Für die Erfassung der unterschiedlichen Bereiche des Obst- und Gemüsebaus sowie der Gesprächsergebnisse wurde eine EDV-gestützte Datenbank entwickelt, in die die erhobenen Daten eingegeben und Vernetzungen dargestellt werden konnten. Auf Grundlage der hierbei gewonnenen Erkenntnisse werden derzeit mögliche Maßnahmen für eine Verbesserung der Marktchancen der Obst- und Gemüsewirtschaft Bayerns erarbeitet.

Erweiterung durch „Vermarktungsschiene Süd“

Durch die erkennbare Globalisierung und die Notwendigkeit der Anpassung an neue Märkte und Marktbedingungen wurde im Cluster ergänzend ein Projekt initiiert, welches die Perspektiven einer „Vermarktungsschiene Süd“ (Bayern, Baden-Württemberg und Österreich) im Marktsektor Obst und Gemüse analysiert. Grundlage stellt hierbei eine Befragung von Akteuren im Marktsektor Obst und Gemüse dar. Fundierte Ergebnisse werden Mitte des Jahres verfügbar sein.



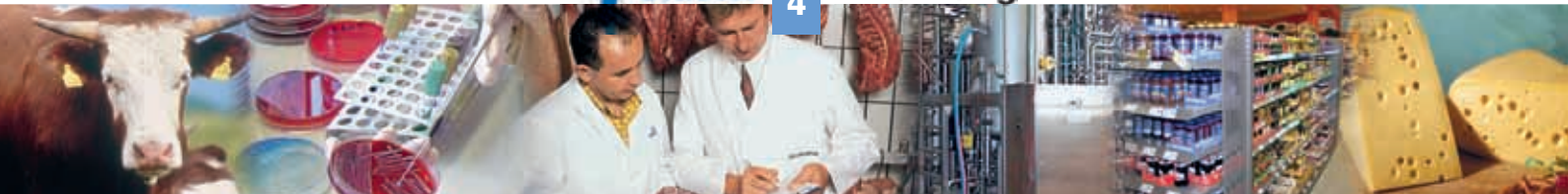
Ansprechpartner

Dr. Peter Sutor
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft
Institut für Ernährungswirtschaft und Markt
Menzinger Str. 54
80638 München
Telefon: +49(0) 89 / 17800-337
E-Mail: peter.sutor@lfl.bayern.de



4

Ernährung



Aus der Wissenschaft

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Forschung und Entwicklung für Lebensmittel und deren Verpackung

Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Freising bietet anwendungsorientierte Forschung in Verbindung mit hochwertigen Dienstleistungen gerade auch für kleine und mittlere Unternehmen. Industrie und Verbraucher profitieren gleichermaßen von den Arbeiten, da sie alle einen Bezug zu den beiden Kernbereichen Lebensmittel und Verpackung haben. Neben der industriellen Forschung bearbeitet das Fraunhofer IVV öffentlich geförderte Forschungsprojekte und wirkt maßgeblich in wissenschaftlichen, normativen und industriellen Gremien mit. Wissenschaft und Wirtschaft werden dabei gezielt miteinander verbunden.

Auf dem Gebiet Food Ingredients befasst sich das Institut mit dem gesundheitlichen Zusatznutzen von Lebensmittelbestandteilen, auf dem Gebiet Produktsicherheit mit einer stetig verbesserten Absicherung des Verbrauchers vor einer möglichen Belastung mit Schadstoffen über die Verpackung. Im Bereich Lebensmittelqualität werden Materialien und Prozesse entwickelt, die den Qualitätsabbau verpackter Lebensmittel verringern und dem Verbraucher so eine bessere Qualität bieten. Das Fraunhofer IVV entwickelt außerdem Funktionsfolien für Lebensmittelverpackungen mit Barrierefunktionen und Indikatorfunktionen sowie für den aktiven Produktschutz. Ergänzend beschäftigt sich das Institut mit Verarbeitungs- und Verpackungsmaschinen, wo sich das Augenmerk auf die gesamtheitliche Betrachtung der in Verpackungsprozessen stattfindenden komplexen Wechselwirkungen zwischen Füllgut, Packmittel und Maschine richtet.

Das Fraunhofer IVV bringt in den Cluster Ernährung vor allem die nachfolgend kurz dargestellten Leistungen ein.

Aus pflanzlichen Rohstoffen gewinnt das Fraunhofer IVV neue Zutaten für die industrielle Lebensmittelherstellung.



Das Institut entwickelt Food Ingredients mit ernährungsphysiologischem Zusatznutzen und interessanten technologischen Eigenschaften.

Food Ingredients aus pflanzlichen Rohstoffen – Entwicklung und Analytik

Durch den Einsatz pflanzlicher Zutaten, wie beispielsweise Lupinenprotein wird Koch- und Streichwürsten eine besondere Cremigkeit verliehen und dabei gleichzeitig der Fettgehalt erheblich reduziert. Ein weiteres Beispiel ist die Entwicklung des ersten rein pflanzlichen Speiseeises am Fraunhofer IVV. Backwaren und Pizzaprodukte werden mit gesundheitlich wertvollen Zutaten, wie beispielsweise Ballaststoffen aus Leinschrot angereichert. Pflanzenproteine in feinen Backwaren und Mayonnaise dienen auch zur Herstellung von cholesterinarmen Lebensmitteln.

Haltbarkeit und Qualität von Lebensmitteln

Das Fraunhofer IVV führt Lagertests zur Bestimmung der Mindesthaltbarkeit durch und entwickelt für geeignete Produkte Schnelltests zur Bestimmung des Restsauerstoffs in verpackten Lebensmitteln und zur Sauerstoffaufnahme von Lebensmitteln. Daraus wird die tatsächliche Haltbarkeitsdauer errechnet und es können Prognosen über die Haltbarkeit von beispielsweise rohen und gerösteten Nüssen, Cerealien, Pflanzenöl, Snacks und Milchprodukten gegeben werden. Für das aseptische und keimarme Abfüllen von Lebensmitteln, welches entscheidend den Qualitätserhalt beeinflusst, entwickelt und optimiert das Institut Verfahren und Methoden zur Bestimmung der Keimresistenz, validiert Industrieanlagen hinsichtlich ihrer Entkeimungseffizienz und untersucht die hygienische Sicher-

heit von Lebensmittelverpackungen. Das Fraunhofer IVV entwickelt Mehrschichtfolien mit Hoch- und Ultrabariereigenschaften gegenüber Gasen und Wasserdampf. Einsatzgebiete sind Verpackungsfolien, z. B. für sauerstoff- oder lichtempfindliche Lebensmittel. Sie bieten ebenfalls einen Schutz gegen Aromaverlust.

Innovative Verpackungsmaterialien und lebensmittelrechtliche Konformität

Für transparente, flexible Verpackungen werden Folien entwickelt mit Indikator- und Sensorfunktionen, die auf spezielle Substanzen, beispielsweise Sauerstoff und oxidative Abbauprodukte reagieren. Die Folien können außerdem bestimmte Zustände anzeigen, z. B. lichtinduzierte Qualitätsminderungen des abgepackten Produktes. Ein Beispiel ist das Projekt ACOSIC (Enhancement and Indication of Food Quality by Combinations of



Oxygen Scavenger and Quality Indicator Systems for Polymer Packaging). Weitere Informationen zu diesem Projekt finden stehen im Internet unter www.acosic.com.

Ein weiterer Entwicklungsschwerpunkt liegt bei Funktionsfolien, die stetig und selbsttätig eine oder mehrere Zusatzfunktionen erfüllen, beispielsweise Sauerstoffbindung bzw. -absorption, Regulierung der Kopfraumfeuchte, antimikrobielle Wirkung, Lichtschutz durch Farb- oder UV-Filterfolien.

Polymere Werkstoffe, Papier und Pappe sowie die oben dargestellten Neuentwicklungen prüft und bewertet das Fraunhofer IVV hinsichtlich ihrer lebensmittelrechtlichen Konformität.

Veranstaltungshinweis

Für den Wissenstransfer veranstaltet das Fraunhofer IVV regelmäßig Tagungen und Seminare. Auf der Jahrestagung vom 3. bis 5. Juni 2008 in Freising geht es um das Thema Aroma, Geschmack, Textur und Sensorik. Titel der diesjährigen Veranstaltung ist:

„Flavor – Neue Lebensmittel für den modernen Verbrauchergeschmack“. Die Vorträge informieren über molekulare Grundlagen von Flavor, Physiologie und Individualität des Geschmacks, über neue Wege und Konzepte in der industriellen Anwendung sowie über die Charakterisierung von Fehlarenomen und Aromaanalytik für Lebensmittel und Verpackungen. Im Rahmen einer Abendveranstaltung am 4. Juni 2008 führt der bekannte Weinkritiker und Fachjournalist Gregor Drescher die Teilnehmer durch die globalisierte Weinwelt und zeigt die Veränderungen von Geschmacksbildern und Aromen. Das Programm mit weiteren Informationen steht auf der Homepage des Fraunhofer IVV unter www.ivv.fraunhofer.de.

Nähere Infos:

Karin Agulla
Fraunhofer IVV
Presse und Öffentlichkeitsarbeit
karin.agulla@ivv.fraunhofer.de
Tel. 0 81 61/491-120
www.ivv.fraunhofer.de



EFRE-Cluster-Projektfonds

Durch eine zusätzliche Projektförderung im Rahmen der „Allianz Bayern Innovativ“ sollen für Kooperationsprojekte zwischen Unternehmen und Forschung sowie zwischen Unternehmen untereinander zusätzliche Anreize geschaffen werden. Das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Infrastruktur, Verkehr und Technologie

hat hierzu im Rahmen des europäischen Programms „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung Bayern“ (EFREProgramm)

im Herbst 2007 insgesamt 20 Millionen Euro zur Verfügung gestellt. Die Fördermittel werden im Rahmen eines rollierenden Verfahrens vergeben. Für eine erste Fördertranche bis Ende

2008 stehen 10 Millionen Euro bereit. Das Fördervolumen einzelner Projekte liegt bei 1 Million Euro. Neben dieser Förderung ist auch die Aufbringung ausreichender Eigenmittel für die Gesamtfinanzierung erforderlich. Antragsteller können Unternehmen oder Forschungseinrichtungen sein. Eine Einreichung der Projektskizzen ist

aber nur über die jeweiligen Cluster-Geschäftsstellen und nach Befürwortung durch den betreffenden Cluster-Sprecher möglich.

Über die zugrunde liegenden Fachprogramme und Arbeitsgrundsätze erteilt das Cluster-Management Ernährung gerne nähere Auskünfte.



Ansprechpartner und Impressum

Trägerorganisation: Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten

Cluster-Sprecher: Dr. h.c. Helmut Maucher, E-Mail: ernaehrungscluster@stmlf.bayern.de

Cluster-Geschäftsführer: Dr. Michael Lüdke, E-Mail: michael.luedke@stmlf.bayern.de

Kontakt: Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten, Ludwigstraße 2, 80539 München, Tel.: +49 (0) 89 2182-2369, Fax: +49 (0) 89 2182-2720, E-Mail: ernaehrungscluster@stmlf.bayern.de, Internet: www.cluster-bayern-ernaehrung.bayern.de, www.ernaehrungscluster.bayern.de

Redaktion: Dr. Michael Lüdke

Bildnachweis: Archive des StMLF und seiner Behörden.

Für die Fotos zu den Projekten danken wir den einzelnen Trägern.

Layout und Druck: KASTNER AG – das medienhaus, 85283 Wolnzach