



**Weniger Salz, Fett und Zucker – aber wie?  
Schwerpunkt: Fleisch und Fleischwaren**

**Das Technologie-Seminar für Praktiker und Wissenschaftler für Reformulierung**

Ort: DLG-Haus, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt a. M.

Programm (Stand: 13.07.17)

Termin: 25.10.2017

Teilnehmerbeitrag: 495 Euro (alle Preise zzgl. MwSt.)

**25. Oktober 2017 (9:15-17:00)**

**Einführung**

---

9:15-9:20      **Reduction2020 – Einführung**  
*Dr. Mehmet Cicek*  
CEO Fovation

9:20-9:50      **Update Fleisch-Technologie: Was geht und was geht nicht**  
*Prof. Dr. Stefan Töpl*  
Hochschule Osnabrück

**Wie viel ist nötig, wie viel ist möglich? – Moderation: Dr. Mehmet Cicek**

---

9:50-10:20      **Die Angst vor dem Fleisch: Wie hoch ist die Evidenz?**  
*Prof. Dr. Johannes Erdmann*  
Hochschule Weihenstephan Triesdorf

10:20-10:50      **Reduktionsstrategien im Kontext von Ernährungsempfehlungen aus Sicht eines FMCG-Herstellers**  
*Dr. Jörg Spieldenner*  
Nestlé S.A.

10:50-11:00      **Feedback-Runde**

---

**Mittagessen**

---

**Ausgewählte Reduktionsstrategien für Fleischwaren – Moderation: Dr. Malte Rubach**

---

12:30-13:00      **Salzreduktion in Fleischwaren**  
*Dominic Wimmer*  
Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)

13:00-13:30      **Leberkäs und Wurst – weniger Fett, gleicher Biss mit Ballaststoffen**  
*Hans-Jürgen Seitz & Anne Fischer*  
J. Rettenmaier & Söhne

---

**Kaffeepause**

---

- 13:45-14:15      **Wurst neu gedacht**  
*Carolien Niebling*  
The Future Sausage
- 14:15-14:45      **BMBF-Cluster nutriCARD: reformulierte Wurstwaren am Beispiel sächsischer Rezepturen**  
*Prof. Dr. Peggy Braun et al.*  
Universität Leipzig
- 14:45-15:00      **Feedback-Runde**

---

**Kaffeepause**

---

**Konsumentenorientierte Produktentwicklung – Moderation: Dr. Mehmet Cicek**

---

- 15:15-15:45      **„Reduzierung von Salz, Fett und Zucker in verarbeiteten Lebensmitteln – leidet der Geschmack?**  
*Simone Schiller*  
Geschäftsführerin DLG-Fachzentrum Lebensmittel, DLG e.V.
- 15:45-16:15      **Mit allen Sinnen: Sensorik & Genusswertentschlüsselung bei Fleischprodukten**  
*Prof. Dr. Helge Fritsch*  
Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn
- 16:15-16:45      **Consumer Scanning: Wenn der Kunde weiß, was in der Wurst ist**  
*Dr. Malte Rubach*  
M.R.EXPERT
- 16:45-17:00      **Feedback-Runde**

---

**Ende der Veranstaltung**

---