



**Weniger Salz, Fett und Zucker – aber wie?  
Schwerpunkt: Milch und Milchprodukte**

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

*Ort: Deutsches Herzzentrum München, Lazarettstraße 36, 80636 München*

**Programm (Stand: 26.02.18)  
Termin: 16. April 2018**

**(9:15-17:00)**

**Einführung**

---

- 9:15-9:20      **Reduction2020 – Einführung**  
*Dr. Mehmet Cicek*  
CEO Fovation
- 9:20-9:50      **Update Milch-Technologie: Was geht und was geht nicht**  
*Prof. Dr. Stefan Töpfl*  
Hochschule Osnabrück

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

---

- 9:50-10:20      **Die Angst vor der Milch: Wie hoch ist die Evidenz?**  
*Prof. Dr. Johannes Erdmann*  
Hochschule Weihenstephan Triesdorf
- 10:20-11:00      **Break-Out-Session I – Die Feinde der Milch: Argumente und Strategien**  
*Johanna Bayer*  
Quarkundso.de

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

---

- 11:00-11:30      **Mit allen Sinnen: Sensorik & Genusswertentschlüsselung bei Milchprodukten**  
*Prof. Dr. Helge Fritsch*  
Duale Hochschule Baden-Württemberg, Heilbronn
- 11:30-12:00      **Design-Thinking-Ansätze in der Produktentwicklung**  
*Dr. Malte Rubach*  
M.R.EXPERT
- 12:00-12:30      **Feedback-Runde**

---

**Mittagspause**

---

---

**Ausgewählte Reduktionsstrategien für Milchprodukte – Moderation: Dr. Mehmet Cicek**

---

14:00-14:30      **Spezielle Reduktionsstrategien in Molkereiprodukten**  
*Carl-Clemens Köhler*  
COW COW GmbH

14:30-15:00      **Ballaststoffeinsatz und „funktionale Zellulosen“ in Molkereiprodukten**  
*Hans-Jürgen Seitz & Monika Wiesbeck*  
J. Rettenmaier & Söhne

---

**Kaffeepause**

---

15:30-16:00      **Break-Out-Session mit Verkostung von Produktmustern**  
*Hans-Jürgen Seitz & Monika Wiesbeck*  
J. Rettenmaier & Söhne

*Carl-Clemens Köhler*  
COW COW GmbH

16:00-16:30      **Feedback-Runde**

---

**Ende der Veranstaltung**

---