

FACETTEN DER LEBENSMITTELCHEMIE

Mittwoch, 15.05.2019, 17:00 Uhr, Hörsaal B, Fachbereich Chemie, Martin-Luther-King-Platz 6

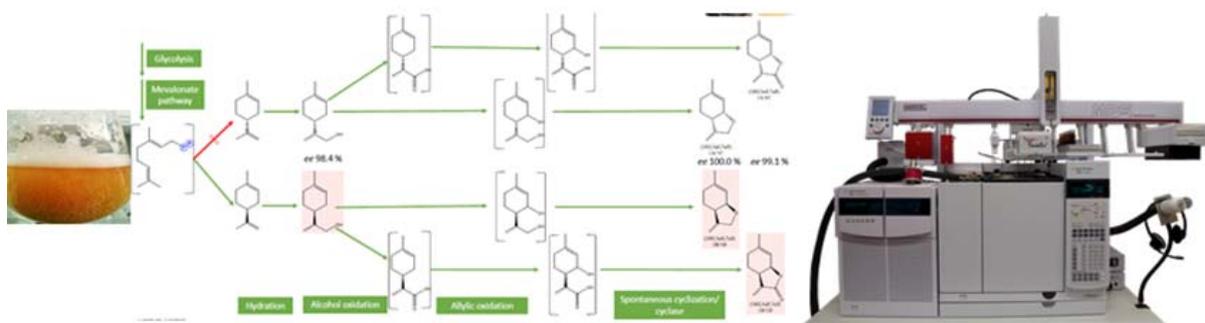
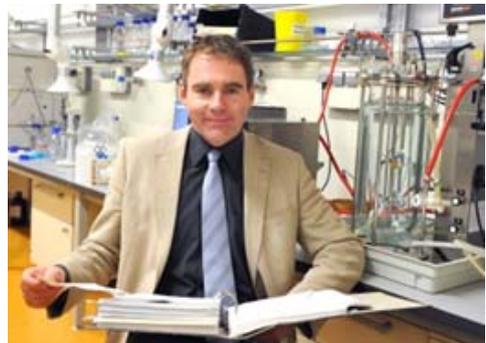
Lebensmittel- und Aromabiotechnologie mit Pilzen und Insekten

Prof. Dr. Holger Zorn

Universität Gießen, Institut für Lebensmittelchemie & Lebensmittelbiotechnologie

E-Mail: Holger.Zorn@uni-giessen.de

Mehr oder weniger bewusst nutzt der Mensch biotechnologische Verfahren und damit die einzigartigen katalytischen Fähigkeiten von Enzymen bereits seit Jahrtausenden. Unter Nutzung moderner biochemischer, bioanalytischer und bioinformatischer Methoden gelingt es heute zunehmend, die traditionellen Prozesse grundlegend zu verstehen und zu optimieren, daneben aber auch gänzlich neue Produkte und Prozesse zu entwickeln. Vorgestellt werden Optionen zur biotechnologischen Produktion von aromaaktiven iso- und anteiso-Fettaldehyden und zur fermentativen Herstellung einer alternativen Proteinquelle für vegane Fleischersatzprodukte. Ein besonderer Schwerpunkt liegt dabei auf der Analytik der durch den Pilz gebildeten Aromastoffe und deren Biosynthesewege. Dies erfolgt mit traditionellen Analysemethoden, aber auch innovativen Kopplungen analytischer Methoden. Ebenfalls spielt dabei die sensorische Evaluation eine wichtige Rolle.



Darüber hinaus werden aus dem noch vergleichsweise jungen Forschungsgebiet der Insektenbiotechnologie neue Enzyme aus Getreideschädlingen zur Hydrolyse von Gluten diskutiert.