

Grüne Woche Berlin 2024



Wann: 19. - 28. Januar 2024

Wo: Berlin

Branchen:

Internationale Ausstellung für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau

Angebotsschwerpunkte:

Nahrungs- und Genussmittel, Land- und Forstwirtschaft, Garten- und Landschaftsbau, Erwerbsfischerei, Nutztierhaltung, Garten und Heimtier

› <https://www.gruenewoche.de/> (<https://www.gruenewoche.de/>)

Standort des Messestandes

Halle 23b | Stand 112 (Sachsen-Anhalt)

Exponate / Projekte am Messestand

Gesünderer Schinken



Rohschinken mit 50% weniger Salz für eine gesündere Ernährung

Weinbergschnecken



Spezialitäten aus einem nachhaltig erzeugten Eiweißrohstoff regionaler Herkunft

Süßwarenlabor



Gefüllte Sauermais-Bonbons sind eine echte Innovation, da es dem Verbraucher als Marktneuheit eine prinzipiell neue Problemlösung auf seiner Suche nach natürlichen Produkten bietet.

Hochschulbrauerei



Unser einzigartiges Winterbier erobert die Herzen!

MINT trifft Nachhaltigkeit

MAGDE MINT.

Technische Bildung für eine nachhaltige Entwicklung

Globale Lebensmittelmärkte



Findung von Zielgruppen und Verbrauchertrends in Zielländern

Real Ocean Blue | Natürlich blau



Innovation in der Getränkeindustrie

Blau durch Naturfarbstoffe aus Algen



Das intensiv blaue Photosynthesepigment, das nur in Algen vorkommt, ist als Lebensmittelfarbstoff zugelassen und obendrein gesund.

Chlorella-Algen – vielseitiges Lebensmittel



Mikroalgen der Gattung Chlorella können von Bakterien synthetisiertes, bioverfügbares Vitamin B12 aufnehmen und akkumulieren

Milking-Prozess | Neue Rohstoffe



Durch in-situ Extraktion aus Algen gewonnene Kohlenwasserstofföle werden als Energieträger der Zukunft erforscht und sind schon heute als Silikonöl-Ersatz für Kosmetika interessant.

Omega-3-Fettsäuren aus Mikroalgen



Mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wie die langkettigen Omega-3-Fettsäuren EPA und DHA, sind für den Menschen essentiell und müssen mit der Nahrung aufgenommen werden.

Mikroalgen als Eiweißquelle



Immer mehr Verbraucher schauen sich bewusst nach gesunden und nachhaltig hergestellten Nahrungsmitteln um. Der Markt für Produkte mit nicht-tierischen Proteinen wächst stetig.

Carotinoide aus Mikroalgen



Die fettlöslichen Pigmente schützen die Algenzellen vor oxidativen Schäden und erweitern den für die Photosynthese nutzbaren Wellenlängenbereich des Lichtes.

Obstbau in Forschung und Lehre



Die obstbauliche Forschung in Halle begann 1926 im Rahmen des Institutes für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung unter Theodor Römer....

Lehr- und Versuchsbrennerei



In der Forschungs- und Versuchsbrennerei der Hochschule Anhalt steht eine 150 l Brennanlage zur Verfügung, auf der mit einer Glockenboden- oder AroMat-Verstärkerkolonne gefahren werden kann.

Frischhalteigenschaften von Bienenwachstüchern



Einen Betrag zur Reduktion von Einwegverpackungen können Bienenwachstücher leisten.

Grüne Infrastruktur - Biodiversität & Klimaresilienz



Als Netzwerk natürlicher und naturnaher Ökosysteme ist die Grüne Infrastruktur eine gute Investition in die Zukunft, um die Klimaresilienz im städtischen und ländlichen Raum entscheidend zu verbessern.

Shiitake – pflanzenbasierte vegane Alternativen



Shiitake Pilze nehmen in der weltweiten Produktion pflanzenbasierter Proteine den zweiten Platz ein und sind ein bedeutender Bestandteil der asiatischen aber auch der europäischen Küche.

weed-AI-seek



Das Projekt weed-AI-seek setzt sich zum Ziel, ein intelligentes echtzeitfähiges Monitoring- und Mappingsystem für die Erfassung der Unkrautverteilung in Getreidebeständen zu entwickeln.

Impressionen Grüne Woche 2024



Zahlreiche Besucherinnen und Besucher verzeichneten wir in der Sachsen-Anhalt Halle und am Messestand der Hochschulen.

Projektleitung | Kontakt

Simone Keim

Hochschule Anhalt | MuK

Tel. +49 3496 67 5311

simone.keim@hs-anhalt.de

Aktuelles

Hochschule Anhalt als institutionelles Mitglied im Messearbeitskreis Wissenschaft (MAK) aufgenommen

MEDICA und COMPAMED: Medizintechnik-Business profitiert vom starken internationalen Besucherzuspruch – Mit dabei innovative Medizintechnik aus Sachsen-Anhalt und Thüringen

Das "Artificial Intelligence Lab (AILab)" goes Hannovermesse 2023

Medica mit großer Fülle an Neuheiten

Hannover Messe 2022: Gelungener Auftakt mit Signalwirkung

[› weitere...](#)

Messeprogramm

Grüne Woche Berlin 2024

didacta 2024

Hannover Messe 2024



SACHSEN-ANHALT

#moderndenken

www.Forschung-für-die-zukunft.de

Gesündere Schinken



Saltreduzierte Schweine- rolfschinken

**Bauchschinken mit 30% weniger Salz für eine
gesündere Ernährung**

Ein gesünderer Speiseplan stellt der oft zu hohe Salzgehalt in Lebensmitteln ein Problem dar. Im Rahmen der Nationalen Reformstrategie wird eine deutliche Minderung des Fett-, Salz- und Zuckergehalts in Lebensmitteln angestrebt.

Ziel ist es, Schweineschinken zu entwickeln (Lachs, Schinken), deren Salzgehalt um 30% im Vergleich zum konventionellen Produkt reduziert ist.

Ermöglicht wird dies durch neuartige technologische Ansätze (z. B. zur Wasserbindung) für eine schneidfähige Reduzierung des Salzgehalts sowie für eine langere Haltbarkeit.

Die neue Kombination technologischer sowie die Sensorik- und Haltezeit nachteilig beeinflussende Effekte mit sich bringt, sollen diese durch den Einsatz von sensorisch ansprechenden und antimikrobiell wirksamen Gewürzen sowie Salzinne (Quellen) kompensiert werden.

Im Ergebnis entstehen Bauchschinken mit nur 1,12% Salz, welche neben einem gesundheitlichen Mehrwert auch eine hohe mikrobiologische und sensorische Qualität sowie eine nachhaltige Ausbeute und lange Haltbarkeit gewährleisten.

Erste Ergebnisse

- Je nach Schinkenrezeptur gewährleistet ein mittels Wassererweichung erzielter Wassergehalt von 7 bis 8% ein mikrobiologisch sicheres Produkt bei einer Ausbeute von 77 bis 80%.
- Die Bauchschinken weisen insgesamt ein optimales Aroma (eine typisch rote Muskelfaschfarbe und eine sehr Textur auf).

Zur Verbesserung des Aromas werden derzeit Gewürzmischungen auch mit Salzinne entwickelt, um die Salzreduzierung zu unterstützen.

Förderung

FZJ ANNO/0000000000
Leistung: 1.000.000 €



Kontakt

Prof. Dr. Matthias Schmidt
Fachbereich Lebensmittel, Osnabrücker Land-
schaftsuniversität

Prof. Dr. Matthias Schmidt
m.schmidt@schl.uni-osnabrueck.de
+49 53 4471 331 1004
www.fzj.uni-hann.de/LEP

Standbesetzung

im Zeitraum 23.-29. Januar 2024



Thema	Lehrkraft	23.01	24.01	25.01	26.01	27.01	28.01	29.01
Smearflor-Steck	Dr. G. J.			✓	✓	✓		
weird 20	Hochschule Mittw.			✓			✓	✓
Aptamasspekt	MLG						✓	✓
Fach- und Mikrobielle aus Nigen	Hochschule Anhalt	✓	✓					
Globale Lebensmittelsicherheit	Hochschule Anhalt			✓	✓	✓		✓
Selbstkulturer Schichten Weinbergpflanzen	Hochschule Anhalt			✓		✓		
Lehr- und Versuchsbereich	Hochschule Anhalt			✓	✓			
Biomasseschleifer	Hochschule Anhalt			✓	✓			
Grüne Infektologie	Hochschule Anhalt						✓	✓
Wirkstoffe und Saugmittelherstellung	Hochschule Anhalt						✓	✓
Schleife-Flora	Hochschule Anhalt					✓		