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)

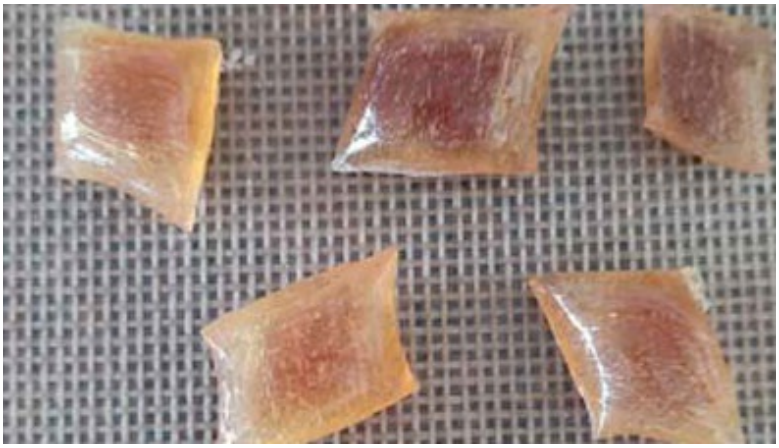
Exponate / Projekte am Messestand
Gesünderer Schinken

Rohschinken mit 50% wenigerSalz für eine gesündere Ernährung

Weinbergschnecken

Spezialitäten aus einem nachhaltig erzeugten Eiweißrohstoff regionaler Herkunft

Süßwarenlabor



Gefüllte Sauermalz-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

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.

Frischhalteeigenschaften 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 Besuhcer 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

Rapid.Tech 3D 2024

ACHEMA 2024

› weitere...

SACHSEN-ANHALT

#moderndenken

www.forschung-fuer-die-zukunft.de

Gesündere Schinken

FORSCHUNG FÜR DIE ZUKUNFT

Salzreduzierte Schweinerohschinken

Rohschinken mit 50% weniger Salz für eine gesündere Ernährung

Aus gesundheitlicher Sicht stellt der oft zu hohe Salzgehalt in Lebensmitteln ein Problem dar. Im Rahmen der Nationalen Reduktionsstrategie wird eine deutliche Absenkung des Fett-, Salz- und Zuckergehaltes in Lebensmitteln angestrebt.

Ziel ist es, Schweinerohschinken zu entwickeln (Lachsschinken, Schinkenspeck) deren Salzgehalt um 50% im Vergleich zum konventionellen Produkt reduziert ist.

Ermöglicht wird dies durch neuartige technologische Ansätze (z) zum Wasserentzug für eine schnellstmögliche Reduzierung des aw-Wertes sowie (b) zur homogenen Salzverteilung.

Da eine Salzreduktion technofunktionalle sowie die Sensorik und Haltbarkeit nachteilig beeinflussende Effekte mit sich bringt, sollen diese durch den Einsatz von sensorisch ansprechenden und antimikrobiell wirkenden Gewürzen sowie Salicornia (Quellen) kompensiert werden.

Im Ergebnis entstehen Rohschinken mit nur 2,5% Salz, welche neben einem gesundheitlichen Mehrwert auch eine hohe mikrobiologische und sensorische Qualität sowie eine höchstmögliche Ausbeute und lange Haltbarkeit in sich vereinen.

Erste Ergebnisse:

- Je nach Schinkenerzeugnis gewährleistet ein mittlerer Appressen erzielter Wasserentzug von 7 bis 9% ein mikrobiologisch sicheres Produkt bei einer Ausbeute von 73 bis 80%.
- Die Rohschinken weisen insgesamt ein salzmildes Aroma, eine typisch rote Muskelfleischfarbe und eine zarte Textur auf.

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

Förderung

FKZ [illegible]
Laufzeit [illegible]

Kontakt

Hochschule Anhalt
Fachbereich Landwirtschaft, Ökotrophologie, Landschaftsentwicklung

Prof. Dr. Wolfram Schneider
wolfram.schneider@bio.anhalt.de
+49 (0) 3471 355 1094
www.bio.anhalt.de/LEP

Standbesetzung

im Zeitraum 19.–28. Januar 2024

Thema	Institution	19.	20.	21.	22.	23.	24.	25.	26.	27.	28.
Smoothie-Bike	OvGu				✓	✓	✓				
weed.fit	Hochschule Harz				✓			✓	✓		
Aphtoidfalt	MLU							✓	✓		
Farb- und Wirkstoffe aus Algen	Hochschule Anhalt	✓	✓		✓						
Globale Lebensmittelmärkte	Hochschule Anhalt	✓			✓	✓			✓		
Tabreduzierter Schinken | Weinbergschnecken	Hochschule Anhalt				✓		✓				
Lehr- und Versuchsbrennerei	Hochschule Anhalt			✓	✓						
Bienenwachstücher	Hochschule Anhalt			✓	✓						
Grüne Infrastruktur	Hochschule Anhalt									✓	✓
Winterhärter und Sauermaldbonbons	Hochschule Anhalt									✓	✓
Shiitake Pilze	Hochschule Anhalt							✓			