



## 17. Weiterbildungsveranstaltung

# Neue Wege für Direktvermarkter

Welches Potential steckt in  
einer Kooperation mit der  
Hochschule Anhalt?



# unser Know-how am Standort Köthen

- breite Kompetenz
- viel Erfahrung
- ideenreich &
- offen für Neues
- lösungsorientiert



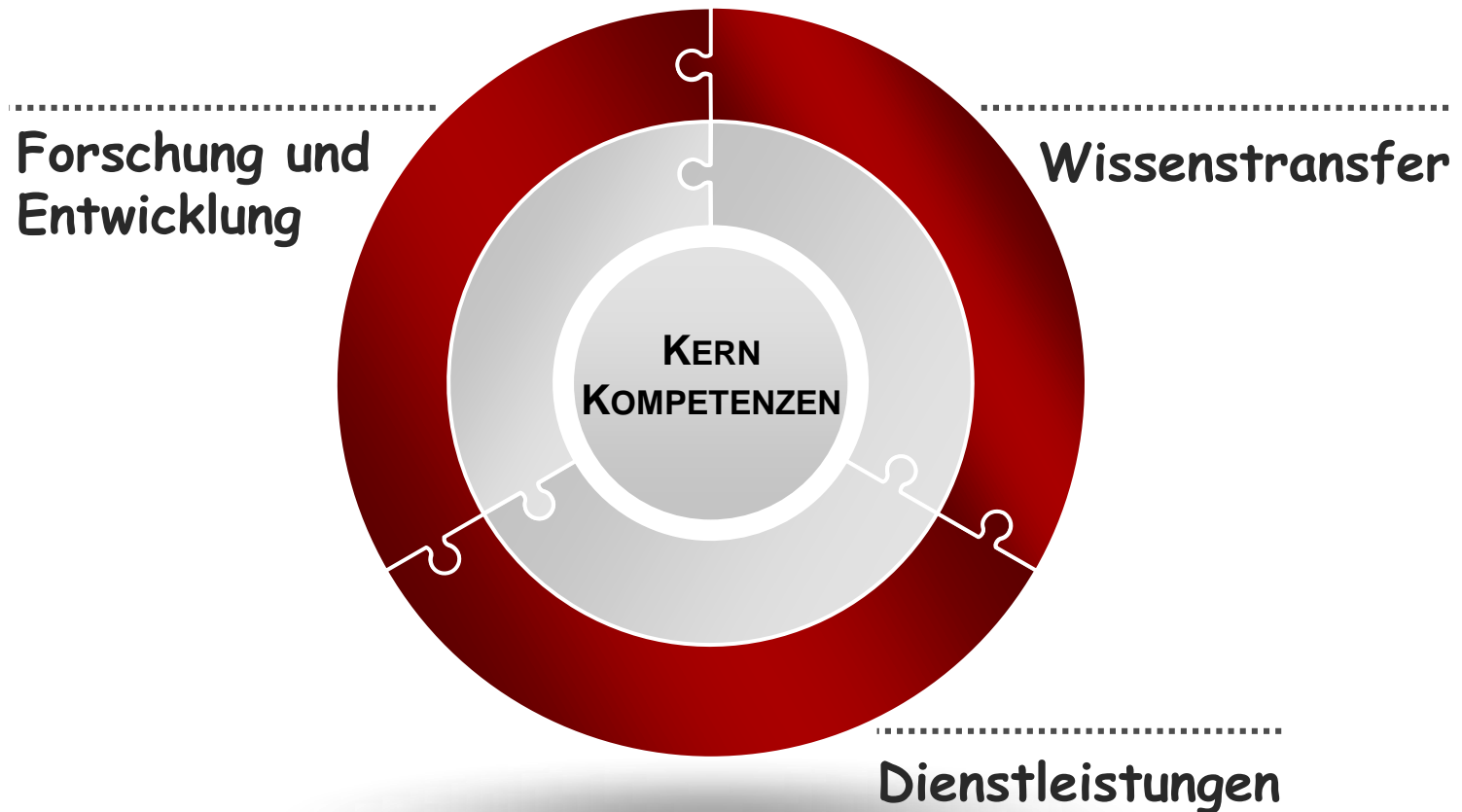
von ...

- klein bis groß
- einfach bis komplex

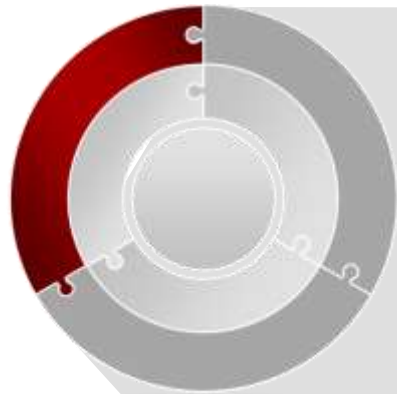
vom ...

- Rohstoff zum Produkt
- begleitende Analytik

# Möglichkeiten der Kooperation



# Forschung und Entwicklung



## von der Idee zum Produkt

- ✓ Produktentwicklung
- ✓ Verfahrensentwicklung
- ✓ Verwertung & Aufarbeitung von Nebenprodukten
- ✓ selektive Isolierung von Wertkomponenten
- ✓ Prozessoptimierung
- ✓ Überwindung bürokratischer Hürden



# Zickolo

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

## ► Thüringer Hofkäserei



verschiedene Joghurtkulturen



Variation des Proteingehaltes

# (nicht)barrrique gereifter Wein

- ▶ Winzervereinigung Freyburg–Unstrut



traditionell



modern



Gutedel

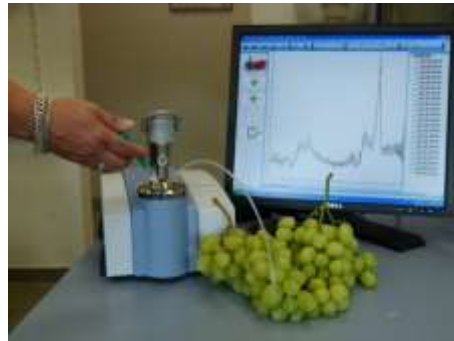
# (nicht)barrrique gereifter Wein

## ► Winzervereinigung Freyburg–Unstrut

mittels Ultraschall

- ✓ die Ausbeute an Traubensaft erhöhen &
- ✓ mehr Farbstoffe aus der Schale gewinnen &
- ✓ Geschmacksstoffe aus Holzchips gewinnen

und nebenbei  
die Qualität der  
Trauben messen



# Isolierung biologisch wirksamer Proteinfractionen aus (Kolostral-)Milch

vom Kolostrum zur Milch

	1. Melkung	2. Melkung	3. Melkung	4. Melkung	5. Melkung	Rohmilch
Trockenmasse [%]	22,60	18,77	16,24	15,29	14,57	≈ 13
Lactose [%]	2,56	3,39	3,70	3,41	3,57	≈ 4,9
Fett [%]	6,28	7,33	6,23	5,95	5,33	≈ 3,6
Rohprotein [%]	12,18	6,73	5,35	4,33	4,07	≈ 3,5
Anteile am Rohprotein						
Casein [%]	48,60	57,50	63,36	70,67	74,20	≈ 80
<b>Immunglobulin G [%]</b>	<b>40,62</b>	<b>31,00</b>	<b>22,67</b>	<b>17,37</b>	<b>11,13</b>	<b>≈ 5,6</b>
<b>Lactoferrin [%]</b>	<b>2,22</b>	<b>1,47</b>	<b>1,44</b>	<b>1,43</b>	<b>1,18</b>	<b>≈ 0,1</b>
β-Lactoglobulin [%]	9,46	9,96	8,97	11,57	12,09	≈ 10
α-Lactalbumin [%]	1,17	1,77	1,78	2,22	2,21	≈ 3,5



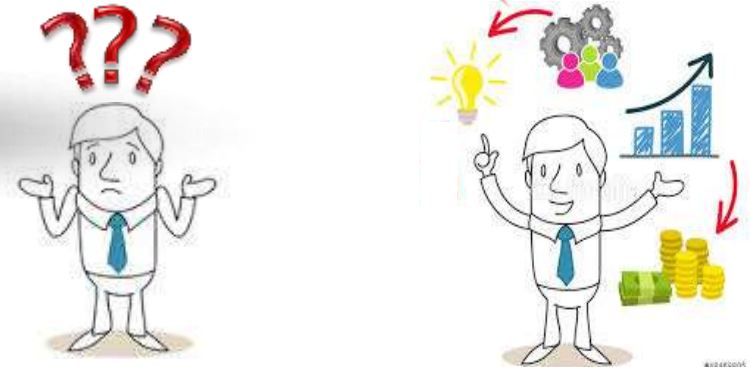
# weitere ausgewählte Beispiele an FuE - Kooperationen

- ▶ Erhaltung genetischer Ressourcen von *Vitis vinifera* L. durch nachhaltige Nutzung historischer Sorten
- ▶ rein pflanzlicher Brotaufstrich
- ▶ Aufkonzentrierung natürlicher Farbstoffe
- ▶ pH-stabile Sahne
- ▶ GOS
- ▶ Erhöhung der Ausbeute an Gelatine
- ▶ schonende Trocknung von Lebensmitteln
- ▶ Verwertung von Obst der sogenannten C-Ware
- ▶ laktosefreie und kalorienreduzierte Functional-Drinks
- ▶ Isolierung von Phospholipiden aus Molkenrahm
- ▶ Aufbereitung einer ethanolhaltigen Miscella




# Wissenstransfer

- ▶ individuelle Beratungen
- ▶ Aufzeigen von Potentialen
- ▶ Workshops und Schulungen
- ▶ Vergabe und Betreuung von studentischen Praktikums- und Abschlussarbeiten



# Dienstleistungen

- 
- ▶ Benchmarking
  - ▶ Auftragsanalytik
  - ▶ Qualitätsuntersuchungen
  - ▶ Machbarkeitsstudien
  - ▶ Auftragsforschung und -entwicklung



# unsere Partner

