

Programm: 14. Trierer Lebensmitteltag 2024

Freitag, 28. Juni 2024

„Nachhaltigkeit und Gesundheit in der Lebensmittelwirtschaft“

- 9:00 Uhr Begrüßung
- 9:30 Uhr Prof. Dr. Kenesei György, MATE-Universität, Budapest, Ungarn**
„Flexitarian diet from technological perspective – what we’ll eat tomorrow“
- 10:20 Uhr Sabrina Greuel, Gerolsteiner Brunnen GmbH & Co. KG, Gerolstein**
„Von der Quelle bis zum Verbraucher – Nachhaltiges Engagement für Mensch und Umwelt bei Gerolsteiner“
- 11:10 Uhr Prof. Dr. Prof. h.c. Swoboda, Universität Trier**
„Nachhaltigkeit in internationalen Konsumgüterunternehmen. Herausforderungen und Potenziale in 3 Best Practices“
- 12:00 Uhr Mittagessen
- 13:00 Uhr Mitgliederversammlung Alumni- und Förderverein Lebensmitteltechnik Trier e. V. (*parallel Möglichkeit Laborführung*)
- 14:00 Uhr Tandem-Prof. Dr. Michael Féchir, Hochschule Trier & Bitburger Braugruppe GmbH**
„Pflanzliche Proteine – Potenziale für eine nachhaltige Zukunft“
- 14:40 Uhr Prof. Dr. Heiko Oertling, Hochschule Trier**
„Salt & Sugar – zu viel des Guten?“
- 15:20 Uhr Kaffee- & Kuchenpause
- 15:50 Uhr Prof. Dr. Markus Stieger, Wageningen University & Research, NL**
„Eine Frage des guten Geschmacks: Einfluss der Struktur von Lebensmitteln auf die sensorische Wahrnehmung und Verdauung“
- 16:30 Uhr Prof. Dr. Ciaran Forde, Wageningen University & Research, NL**
„Exploring the potential of Sensory to Enhance Quality of Life“
- 17:30 Uhr Abschlussfeier Graduation 2024 (*parallel Möglichkeit Laborführung*)
- 19:00 Uhr Abendveranstaltung & Alumnitreffen (Ausklang mit Abendessen & Musik)