

# EINLADUNG ZUR FOOD SESSION

## "PROTEINE DER ZUKUNFT"

16.02.2022 | 15:00 – 17:00 Uhr, digital über Zoom

### PROGRAMM

#### „Kultivierter Fisch aus Zellkulturen“ : Sebastian Rakers, Bluu

- Bluu Biosciences ist Vorreiter in der kommerziellen Herstellung von zellbasiertem Fisch in Europa. Die Kombination aus Biotechnologie und Food Science soll die Mission, kultivierten Fisch auf die Teller zu bringen, realisieren und umsetzen.
- Sebastian Rakers besitzt umfangreiche Erfahrung aus der Forschung im Bereich Meeresbiologie und Zelltechnologie. Er leitete jahrelang das zugehörige Forschungsteam am Fraunhofer Institut Lübeck bevor er 2020 das Unternehmen Bluu Biosciences gründete.

#### "Neue Produkte aus den Wurzeln von Pilzen" : Anne-Cathrine Preißer, Mushlabs

- Beim Biotechnologieunternehmen Mushlab ist der Name Programm. Im Labor entsteht aus fermentierten Pilzen eine gesunde Biomasse, die reich an Protein und Ballaststoffen ist. An der Produktion dieser Ersatzprodukte der ganz besonderen Art sind Abfälle aus der Lebensmittelindustrie wie Kaffeesatz oder Reishülsen beteiligt.
- Mitgründerin und Entwicklungschefin Anne-Cathrine Preisser entdeckte mit Mazen Rizk das „Pilzkönigreich“ und arbeitet in dem erfahrenen Team.

#### „Maßgeschneiderte Systeme für pflanzenbasierte Alternativen“ : Florian Bark, Planeteers

- Planteneers ist Spitzenkünstler für alternative pflanzenbasierte Fleisch-, Milch- und Feinkostprodukte. Mehr als 70 Wissenschaftler arbeiten als „Plant Based Pioneers“ an Applikationen, Rohstoffen und Funktions- und Texturierungssystemen für Lebensmittelhersteller weltweit.
- Florian Bark ist ein erfahrener Diplomingenieur im Bereich Lebensmitteltechnologie und -bearbeitung und bei Planteneers Produktmanager für Fleisch- und Fischalternativen.

Proteine der Zukunft schaffen alternative Produkte auf Basis von Pflanzen, Pilzen oder auch Zellkulturen. Können sich in naher und ferner Zukunft die Konsumenten entscheiden, aus welchen Proteinen ihr Fisch und Fleisch erwachsen sein soll und aus welcher Zusammensetzung ihr Käse oder Joghurt bestehen soll? Wir freuen uns, auf unsere drei Experten, die uns zeigen, wohin die Food-Reise mit den neuen Proteinen gehen kann.

DR. SEBASTIAN RAKERS



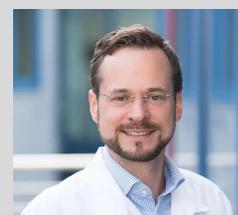
Bluu Biosciences

ANNE-CATHRINE PREISSER



Mushlabs

DIPL. ING. FLORIAN BARK



# EINLADUNG ZUR FOOD SESSION

---



## "PROTEINE DER ZUKUNFT"

16.02.2022 | 15:00 – 17:00 Uhr, digital über Zoom

### ANMELDUNG

Bitte melden Sie hier bis zum 15.02.2022 an.\*

### KOSTEN

Für foodactive Mitglieder, Food Academy Mitglieder und Süderelbe AG Aktionäre ist die Teilnahme kostenfrei.  
Für Nicht-Mitglieder und Nicht-Aktionäre betragen die Teilnahmekosten 45 Euro zzgl. MwSt.

\* Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt. Mit der Anmeldung stimmen Sie der Speicherung, Nutzung und Verarbeitung Ihrer Daten in Übereinstimmung mit den Datenschutzerfordernungen für die oben genannte Veranstaltung zu. Sie können diese Einwilligung jederzeit durch E-Mail an: [info@foodactive.de](mailto:info@foodactive.de) widerrufen. Ihre persönlichen Daten, die wir mit Hilfe des Anmeldeformulars erfassen, werden ausschließlich im Rahmen dieser Veranstaltung verwendet. Bitte beachten Sie, dass am digitalen Veranstaltungsort Fotos gemacht werden und auf der Webseite des Veranstalters oder über Social Media Kanäle veröffentlicht werden können. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie nicht fotografiert werden möchten.