



INNOVATING TRADITION: FUTURE PERSPECTIVES IN FOOD

12.12.2023 | 9:00 – 16:30

NOI TECHPARK, SEMINARRAUM 1

Tradition und Innovation, zukunftsweisend vereint im Lebensmittel- und Getränkesektor: Das kann gelingen – durch die Aufwertung von Traditionsprodukten, die nachhaltigere Nutzung lokaler Ressourcen und die Weiterentwicklung bewährter Herstellungs- und Konservierungsmethoden.

Wie innovative Technologien diese Prozesse optimieren und klassische (Familien)Betriebe auf ihrem Weg in die Zukunft unterstützen können, darüber sprechen wir bei unserer Veranstaltung am 12. Dezember 2023 im NOI Techpark in Bozen, zu der wir Sie herzlich einladen.

Personalised Nutrition, Novel Food und Fermentation sind dabei nur einige der Schwerpunkte: Treffen Sie auf internationale Fachleute wie Nard Clabbers, Juliane Kleiner und Renzo Nicolodi sowie Expertinnen und Experten der Freien Universität Bozen, des Versuchszentrums Laimburg und der NOI AG. Erhalten Sie spannende Einblicke in Rahmenbedingungen, Trends und neueste Entwicklungen im Bereich der Food-Innovation. Tauschen Sie sich mit anderen Unternehmen aus dem Lebensmittel- und Getränkesektor aus und erfahren Sie mehr über die Labore und Dienstleistungen, mit denen wir Sie im NOI Techpark unterstützen.

PROGRAMM

- 08:30 Registrierung
- 09:00 Begrüßung
- 09:20 **Key note: Personalisierte Ernährung: die Erfindung einer Tradition**
Nard Clabbers, NCNC Nutrition Consultancy [ENG]
- 10:00 **Innovativ oder konservativ? Ein Überblick über die Lebensmittelbranche mit Zukunftstrends**
Renzo Nicolodi, NUTRAMENTIS [DEU]
- 10:40 Kaffeepause
- 11:10 **Die Milchsäurefermentation: eine unverzichtbare Bereicherung für die Lebensmittelverarbeitung**
Marco Gobetti, Freie Universität Bozen [ITA]
- 11:35 **Der Fermentationskreislauf – für Innovator*innen der Tradition, für mehr Nachhaltigkeit**
Lorenza Conterno, Versuchszentrum Laimburg [ITA]
- 12:00 **Strategien zur Aufwertung von landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln aus Südtirol**
Elena Venir, Versuchszentrum Laimburg [ITA]
- 12:25 **Neue Methoden zur Untersuchung der Lipidoxidation und der Effektivität von Antioxidantien in Lebensmitteln**
Matteo Scampicchio, Freie Universität Bozen [ITA]
- 12:50 Mittagessen
- 14:20 **Novel Food in der EU**
Juliane Kleiner, Freie Universität Bozen [ENG]
- 14:45 **Die Innovation der Tradition in Familienunternehmen**
Alfredo De Massis, Freie Universität Bozen [ITA]
- 15:25 **Wege zur erfolgreichen Innovation in Food-Unternehmen**
Jonas Eder, NOI AG [DEU]
- 15:55 **Automatisierte Pizza und das NOI Kitchen Lab, eine Erfolgsgeschichte**
Ben Schneider, NOI AG [DEU]
- 16:15 Schlussworte
- 16:20 Abschluss-Aperitif

Das Event findet in deutscher, italienischer und englischer Sprache statt.
Für die deutschen und italienischen Vorträge bieten wir eine Simultanübersetzung an.

ANMELDUNG

Melden Sie sich [hier](#) bis zum 11.12.2023 an.

KONTAKT

Sandra Fleischmann

+39 0471-066697

food@noi.bz.it

Diese Veranstaltung wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung EFRE im Rahmen des Projekts „IMPACT Spezialisierungsstrategie“ gefördert.



Co-funded by
the European Union



AUTONOME PROVINZ BOZEN SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE
PROVINZIA AUTONOMA DE BULSAN SÜDTIROL