

Agenda

Food-Seminar in Frankfurt

am 5. Juni 2024 ab 10:45 Uhr
bis 6. Juni 2024 bis ca. 15.00 Uhr

Mittwoch, den 05.06.2024

10:45 Uhr	Begrüßung/ Vorstellungsrunde
11:00 Uhr	Nordmann Food & Nutrition Labor Teil 1 Süße Anwendungskonzepte: Nachhaltig, vegan, zuckerreduziert und proteinreich
11:30 Uhr	DSM-Firmenich <ul style="list-style-type: none">- CanolaPRO® a versatile plant protein, combining Nutrition, Functionality and Sustainability- dsm-firmenich hydrocolloids for the Food and Beverage industry- Nutrition solutions and trends 2024 in fresh dairy and plant based products
12:30 Uhr	Gemeinsames Mittagessen
14:00 Uhr	Gastvortrag – Foodlab Hamburg Wie Food Start Ups die Welt verändern können!
15:00 Uhr	Kaffeepause
15:30 Uhr	Ransom Botanicals: Adding value to Food&Beverage the natural way (taste, science, regulatory, types, trends, concepts)
16:30 Uhr	Ende der Vorträge
17:30 Uhr	Abendevent mit anschließendem Essen



NORDMANN

Donnerstag, den 06.06.2024

9:00 Uhr	Nordmann Food & Nutrition Labor Teil 2 Würzige Anwendungskonzepte: Zucker- und salzreduzierte, aber geschmacklich abgerundete Anwendungskonzepte mit Clean Label Stärke
9:30 Uhr	Ohly Authentic-Tasting Flavour Delivery Products
10:30 Uhr	Kaffeepause
11:00 Uhr	Gastvortrag DIL (Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik) Vielfältige Einsatzmöglichkeiten der Extrusionstechnologie in der Lebensmittelindustrie mit besonderem Fokus auf die Texturierung von pflanzlichen Proteinen
12:00 Uhr	Gemeinsames Mittagessen
13:30 Uhr	Caremoli "Ingredients and solutions for the food industry with main focus on Vegetable fibers (Psyllium, Pea and Inulin), Proteins (Pea and Rice), Hydrocolloids and customized functional blends and compounds".
14:30 Uhr	Zeit für weitere Diskussionen und Fragen Getränke & Snacks stehen für Sie bereit
ca. 15:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Kurzfristige Änderungen vorbehalten.



NORDMANN