

Das schweizerische Forschungsinformationssystem



Projekt Information

- Projektanzeige-Menü**
- [Basisinformation](#)
 - [Kontaktpersonen](#)
 - [Projektinformation](#)
 - [Forschungsbereiche](#)
 - [Beteiligte Personen](#)
 - [Organisation](#)

Zurück zur Projektübersicht

Newsflash



Bundesamt für Bildung und Wissenschaft
 Office fédéral de l'éducation et de la science
 Ufficio federale dell'educazione e della scienza
 Ufficio federal da scolaziun e scienza

Projekt Titel (orig.)	Milchverarbeitung		
Projekt Titel (engl.)	Milk processing		
Schlüsselwörter	(Englisch) milk, dairy products, ingredients, milk proteins, whey, bioact isolation, membrane technology, application, analytical meth properties, emerging technologies, organic food, minimal pr functionality, economical aspects, nutrition, nutritional value		
Startdatum	10.11.2003	Enddatum	31.12.2007
Kontaktpersonen	Rehberger Brita Tel.Nr +41 31 323 84 03 E-mail brita.rehberger@alp.admin.ch Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Milch- und Fleischverarbeitung Strasse Schwarzenburgstrasse 161 PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld Land Schweiz		

[top](#)

Projektinformation	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch	
Schlüsselwörter		X			
Kurzbeschreibu	X				
Projektziele	X				
Umsetzung und	X	X	X	X	
Neue Kenntniss	X				
Arbeitsvorgang/ Arbeiten	X				
Kunden/Bericht	X				
Publikationen	X	X	X	X	

[top](#)

Kurzbeschreibung (Deutsch)

Die Milch- und Lebensmittelindustrie sucht vermehrt nach Mi Milchkomponenten als technologisch funktionelle Zutat zur E Produkteigenschaften einzusetzen. Mit Hilfe der Analytik kön der Proteine sowie ihre technologischen Eigenschaften besse werden. Der Kostendruck in der milchverarbeitenden Industr Hersteller von Milchprodukten sind daher immer mehr gezwu möglichst gutes Preis-Leistungsverhältnis zu erreichen, die V steigern und innovative Produkte auf den Markt zu bringen. ' Abklärungen und Möglichkeiten zur Verwertung von Nebenpr daher für die Praxis von grosser Bedeutung. Milch und Milch Grundnahrungsmittel einen wesentlichen Beitrag für eine au: gesunde Ernährung und stellen eine natürliche Quelle funktic Komponenten dar, die in vielen Bereichen genutzt werden kö bekannten Nährstoffen enthalten Milch und Milchprodukte ei Komponenten, die ein Potential zur Förderung und Erhaltung

aufweisen. Um ihren Wert zu erhalten und auch deren Bewe Konsumenten und Ernährungsberatung zu erhöhen, müssen schonend wie möglich verarbeitet werden. Die Entwicklung, Optimierung von Verfahren zur Gewinnung von funktioneller sowie zur Erhaltung, Anreicherung und/oder Bildung bioaktiv dabei von zentraler Bedeutung. Das technologische, physiologische Fachwissen ist für unseren Kundenkreis von wa Interesse.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Projektziele (Deutsch)

1. Prozesse und Verfahren zur Gewinnung, Erhaltung, Anreicherung und Bildung ausgewählter funktioneller Komponenten in Milch sind dokumentiert und für die Praxis geprüft.
2. Vertiefung und Verbreitung des Know-hows zur schonenden Gewinnung von Milch und Milchprodukten. Unterstützung der Verarbeitungsoptimierung der Produktqualität.
3. Der Einsatz funktioneller Milchinhaltsstoffe in Lebensmitteln ist in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern geprüft. Die Praxis für die Optimierung bestehender Produkte sowie für die Entwicklung innovativer Milchprodukte.
4. Die Praxis verfügt zur Beurteilung von Applikationseigenen Methoden zur Charakterisierung der physikochemischen Eigenschaften von Milchproteinen und anderen Milchinhaltsstoffen.
5. Die innovative Verwertung von Nebenprodukten trägt zu einer Wertschöpfung in der Milchverarbeitung bei.
6. Praxisorientierte Versuche, Analysen zur Qualitätskontrolle von Milchprodukten werden als Dienstleistungen angeboten und in der Praxis werden im Projekt bearbeitet.
7. Die Früherkennung funktioneller Eigenschaften von Milchproteinen ist sichergestellt, das erarbeitete Wissen kommuniziert und von Medien, Verarbeitern und vom Handel genutzt.
8. Die nationale und internationale Zusammenarbeit ist im Projekt sichergestellt.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Deutsch)

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die angegebene Person.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Englisch)

For more detailed information please contact the person in charge of the project.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Französisch)

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la personne en charge du projet.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Italienisch)

Per ulteriori informazioni vogliate contattare il responsabile del progetto.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Neue Kenntnisse/Literatur (Deutsch)

Das Projekt 3.3.1 "Funktionelle Inhaltsstoffe in Milch und Milchprodukten (Milchverarbeitung)" baut auf den beiden Projekten 3.2.1 und 3.2.2 auf. Bioaktive Peptide gewinnen bei Milchprodukten zunehmend an Bedeutung und haben vielfältige physiologische Wirkungen. Auch die Wirkung von bioaktiven Inhaltsstoffen in Milchprodukten ist ein Thema, das in der Ernährungswissenschaft auf großes Interesse stößt. Die Erforschung der Anwendung spezifischer technologischer Eigenschaften von Milchproteinen sowie der Einsatz innovativer Technologien und Prozesse sind für die Milchindustrie, sondern für den ganzen Lebensmittelsektor von zentraler Bedeutung.

- Mattila-Sandholm T., Saarela M. (ed.). Functional dairy products. Woodhead Publishing Limited, Cambridge England, 2003.

- FAM - Publikationen zu technologisch funktionellen Substar Milchprodukten sowie zu Molke, Molkenverwertung, FAM - Pt Membrantrenntechnologie
Tätigkeitsbericht 2002: Eine Bestimmung des relativen Molke Kaseinanteiles von Milchpulver oder Milchproteinkonzentrate FAM bewerteten Methoden (CE, Labchip, SDS-PAGE) möglich

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Arbeitsvorgang/Stand der Arbeiten (Deutsch)

Literaturarbeit, nationaler und internationaler Erfahrungsaus Versuchsergebnisse und Entwicklungsarbeiten aus dem Leist 2003 schafften eine gute Basis für die im Leistungsauftrag 2 Weiterentwicklung im Bereich funktioneller Komponenten in Milchverarbeitung.

Eine verstärkte und präventive Beeinflussung des Ernährung gesundheitspolitisch und ökonomisch betrachtet immer wich Rahmen der ALP-Strategie geplante Ausbau des Fachbereich diesem Umstand Rechnung.

Die geplanten Arbeiten im Projekt "Funktionelle Inhaltsstoffe Milchprodukten" stützen sich damit im Wesentlichen auf folg Hauptaktivitäten:

1. Realisierung technischer und analytischer Fortschritte:

Das Wissen im Bereich der Membrantrenntechnik zur Gewinn Milchproteinfraktionen (Optimieren der Reinheit, Isolierung s Milchinhaltstoffe) und der produkt- und prozessspezifischen Milchproteinfraktionen (Weiterentwicklung der quantitativen Aufbau der Analytik spezieller Minorkomponenten) wird ausg

2. Durchführung eigener Forschungsarbeiten:

Die Erforschung physiologischer Wirkungen einzelner Milchin vertiefen. Der im vergangenen Arbeitsprogramm realisierte I im Bereich Milchfett soll im Hinblick auf eine günstigere Beur Milchfettes weiter genutzt werden. Das Wissen zur natürliche von Milchprodukten mit CLA und zur physiologischen Wirkung weiterhin mit eigenen Forschungsarbeiten ergänzt werden. E der eigenen Forschungsarbeiten auf weitere interessante Mil physiologischer Wirkung (z.B. Calcium, bioaktive Peptide etc Mitarbeit in internationalen Projekten wird im Rahmen der ve Ressourcen angestrebt.

3. Praxisbezogene Umsetzung und Anwendung:

Die Förderung innovativer Produkte mit funktionellen Vorteil themenspezifische Kooperationen mit Partnern aus der Praxi Die Realisierung gemeinsamer Projekte erfolgt bedarfsgerecl Praktikums-, Semester- und Diplomarbeiten sowie mittels K Dienstleistungsvereinbarungen. Die Förderung schonender Verarbeitungsverfahren und natürlicher Produkte wird durch Abklärungen sowie durch eine gezielte Einflussnahme in Fact vorangetrieben. Die praxisbezogenen Aktivitäten leisten gezi zur qualitativen Optimierung sowie zur Differenzierung schw Milchprodukte auf dem Markt. Das Projekt leistet einen Beitr gesunde und ausgewogene Ernährung der Bevölkerung.

4. Wissenstransfer & Kommunikation:

Die stufengerechte Vermittlung aktueller Informationen an d des Projektes wird ausgebaut. Markt- und Trendbeobachtung in Form wissenschaftlicher und praxisorientierter Publikation Milchverarbeitung weitergegeben. Interessierte Kreise werde Veranstaltungen oder Fachgesprächen informiert und mit pr Forschung unterstützt.

Die Projektziele werden durch eine Kerngruppe sowie aus div themenspezifisch zusammengesetzten Arbeitsgruppen umge

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Kunden/Berichterstattung (Deutsch)

Die Milchverarbeitende Industrie und die Lebensmittelindustri Vorträge, Kolloquien und praxisbezogene Publikationen Zug Forschungsergebnissen des ALP erhalten. Wissenschaftlich re werden an nationalen und internationalen Kongressen präseil Fachzeitschriften publiziert. Kontakte zu Ernährungsfachleute (Konsumentenorganisationen, Prävention) und praxisorientie deren Zeitschriften tragen dazu bei, dass Konsumenten Milch hochwertiges Nahrungsmittel schätzen. Behörden und Verwe etc.) werden im Rahmen der vorgesehenen Berichterstattung der Arbeiten informiert.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Deutsch)

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Englisch)

For more detailed information please contact the person in c
project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Französisch)

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Italienisch)

Per ulteriori informazioni vogliate contattore il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Forschungsbereiche

Fachbereiche

% **Disziplinen gemäss CERIF-Klassifikation**

100 T430 Lebensmitteltechnologie

Politikbereich / NABS

100 Landwirtschaftliche Produktivität und Technologie

[top](#)

Beteiligte Personen

Beteiligungsart

Kontaktperson, Rehberger Brita

Tel.Nr +41 31 323 84 03

E-mail brita.rehberger@alp.admin.ch

Organisation Eidg. Forschungsanstalt für
Nutztiere und Milchwirtschaft
Milch- und Fleischverarbeitung

Strasse Schwarzenburgstrasse 161

PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld

Land Schweiz

[top](#)

Forschungsorganisation

ALP Agroscope Liebefeld-Posieux
Eidgenössische Forschungsanstalt
für Nutztiere und Milchwirtschaft

Strasse Rte de la Tioleyre 4

PLZ / Ort 1725 Posieux

Land Schweiz

E-mail info@alp.admin.ch

Bereich

3 Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft

Projektnummer

3.2.5

Projekt-Status

Aktiv

Kosten bewilligt

(Betrag nicht veröffentlicht)

Letzte Mutation

14.03.2005

[top](#) | [zurück zur Projektliste](#)

Copyright + Disclaimer