



## Ausgewählte Forschungsarbeiten in der Milchwirtschaft

Zusammengestellt durch den Milchindustrieverband e.V.  
Berlin, März 2025

Projekttitle	Institute	Laufzeit	Link zum Kurzbericht (FEI)
<b>Lebensmitteltechnologie &amp; Sensorik pflanzliche Produkte</b>			
Enzymatische Behandlung und Charakterisierung der technofunktionellen und sensorischen Eigenschaften von Erbsen-, Kichererbsen- und Ackerbohnen-Mehlsuspensionen	Universität Hohenheim, Prof. Fischer	2025-2027	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23550n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23550n.projekt</a>
In situ-Erzeugung von Käsearomen durch Fermentation rein pflanzlicher Rohstoffe	Fraunhofer IVV, Dr. Muranyi	2023-2025	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23315n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23315n.projekt</a>
Reduktion der Bitterkeit und Optimierung der technofunktionellen Eigenschaften von Rapsproteinpartialhydrolysaten	TU München, Prof. Dawid / Dr. Mittermeier-Kleßinger Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Dr. Heinz / Dipl.-Ing. Heinzemann	2023-2025	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23044n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23044n.projekt</a>
Bedeutung von Protein und Lipidphase bei der Entwicklung veganer Milch- und Sahnealternativen	TU Berlin, Prof. Drusch TU Berlin, Prof. Flöter KIT - Karlsruher Institut für Technologie, Prof. Karbstein	2023-2026	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23169n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23169n.projekt</a>

Projekttitle	Institute	Laufzeit	Link zum Kurzbericht (FEI)
Charakterisierung von Erbsen- und Haferproteinfraktionen zum Auslegen und Optimieren von Prozessen für die Herstellung von Alternativen zu Milchprodukten	Leibniz-Institut für Lebensmittelsystembiologie an der TU München, Prof. Somoza / Prof. Scherf Universität Hohenheim, Prof. Hinrichs	2022-2025	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if22684n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if22684n.projekt</a>
<b>Lebensmitteltechnologie &amp; Sensorik Milchprodukte</b>			
Phasenadaptierte thermische Behandlung zum Herstellen lang haltbarer H-Drinks mit verbessertem Erhalt wertgebender Inhaltsstoffe	Universität Hohenheim, Prof. Hinrichs	2022-2025	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if22290n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if22290n.projekt</a>
Reformulierung von Fruchtojoghurt durch Reduktion des Gesamtzuckergehalts und innovative Membran- und Fermentationsverfahren	Max Rubner-Institut (Kiel), Prof. Fritsche Hochschule Geisenheim, Prof. Schweiggert	2020-2023	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21344-n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21344-n.projekt</a>
Abtrennen und Trocknen Molkenprotein-Pektin-basierter Fat-Replacer-Systeme zur Modulation der Textureigenschaften fettreduzierter Lebensmittel-formulierungen	Universität Hohenheim, Prof. Hinrichs Universität Hohenheim, Prof. Kohlus	2020-2022	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21101-n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21101-n.projekt</a>
Enzymatisches Generieren erhöhter Süße aus Lactose-haltigen Nebenströmen und deren Einsatz als Sirup zur Zuckerreduktion am Beispiel Milcherzeugnis	Universität Hohenheim, Prof. Hinrichs Universität Hohenheim, Prof. Fischer	2020-2022	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21100-n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21100-n.projekt</a>
Einbringen von Gasblasen in fettreduzierte fermentierte Milchprodukte zum Generieren einer cremigen Textur mit forciertem Freisetzen von Aromastoffen beim Verzehr	Universität Hohenheim, Prof. Hinrichs Universität Hohenheim, Prof. Zhang	2019-2021	<a href="https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-20529-n.projekt">https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-20529-n.projekt</a>

Projekttitlel	Institute	Laufzeit	Link zum Kurzbericht (FEI)
<b>Ernährung</b>			
Einfluss der Proteinkomposition in Milchprodukten auf den Glucosestoffwechsel zur Prävention von Leberverfettung	Charité Berlin, Prof. Pfeiffer Universität Hamburg, Prof. Rohn	2021-2023	<a href="https://www.fei-bonn.de/gefoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21701-n.projekt">https://www.fei-bonn.de/gefoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21701-n.projekt</a>