



Ausgewählte Forschungsarbeiten in der Milchwirtschaft

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

| Projekttitle | Institute | Laufzeit | Link zum Kurzbericht (FEI) |
|--|---|-----------|---|
| Lebensmitteltechnologie & Sensorik pflanzliche Produkte | | | |
| Enzymatische Behandlung und Charakterisierung der technofunktionellen und sensorischen Eigenschaften von Erbsen-, Kichererbsen- und Ackerbohnen-Mehlsuspensionen | Universität Hohenheim, Prof. Fischer | 2025-2027 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23550n.projekt |
| In situ-Erzeugung von Käsearomen durch Fermentation rein pflanzlicher Rohstoffe | Fraunhofer IVV, Dr. Muranyi | 2023-2025 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23315n.projekt |
| 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 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23044n.projekt |
| 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 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if23169n.projekt |

| 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 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if22684n.projekt |
| Lebensmitteltechnologie & Sensorik Milchprodukte | | | |
| Phasenadaptierte thermische Behandlung zum Herstellen lang haltbarer H-Drinks mit verbessertem Erhalt wertgebender Inhaltsstoffe | Universität Hohenheim, Prof. Hinrichs | 2022-2025 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/01if22290n.projekt |
| Reformulierung von Fruchtojoghurt durch Reduktion des Gesamtzuckergehalts und innovative Membran- und Fermentationsverfahren | Max Rubner-Institut (Kiel), Prof. Fritsche Hochschule Geisenheim, Prof. Schweiggert | 2020-2023 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21344-n.projekt |
| 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 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21101-n.projekt |
| 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 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-21100-n.projekt |
| 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 | https://www.fei-bonn.de/geoerderte-projekte/projektdatenbank/aif-20529-n.projekt |

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