

Food Technologies im NOI Techpark

OPERATOR	CONTACT PERSON	LABS	TOPICS
IDM Südtirol – Alto Adige	Ben Schneider	Kitchen Lab	<p>Tüfteln / Entwickeln / Produzieren</p> <p>Workshops / Präsentationen / Verkostungen</p> <p>Expertenbegleitung</p> <p>Leihgeräte</p>
Freie Universität Bozen	Matteo Scampicchio	Laboratory of Food Quality (E-Sense Lab)	<p>Bestimmung der antioxidativen Wirkung von Lebensmitteln</p> <p>Bestimmung der chemischen Zusammensetzung von Lebensmitteln</p> <p>Bestimmung der Stabilität von Lebensmitteln</p> <p>Rheologie</p> <p>Bestimmung der Granulometrie und der Stabilität von kolloidalen Dispersionen</p> <p>Rasterelektronenmikroskop SEM</p> <p>Elektronische Nase</p>
Freie Universität Bozen	Marco Gobetti	Micro4Food (Dairy, Baked Goods and Plant Fermentation Pilot Plants)	<p>Lebensmittel - Mikrobiologie</p> <p>Auswahl und Produktion ausgewählter Starterkulturen (bzw. Sauerteig, Käse und fermentiertes Obst und Gemüse)</p> <p>Verwertung landwirtschaftlicher Abfälle und Nebenprodukte zu Zutaten mit hohem Nährwert</p> <p>Entwicklung von Verarbeitungs-Protokollen für die Herstellung von fermentierten, funktionellen Lebensmitteln</p> <p>Humanernährung (z.B. Verbesserung der glutenfreien Diät; menschliches Darmmikrobiom)</p> <p>Entwicklung von fermentierten Lebensmitteln und Getränken (Sauerteig-Backwaren, Käse, fermentierte Milch, fermentiertes Obst und Gemüse)</p>
Freie Universität Bozen	Matteo Scampicchio	Laboratory of Food Technology (Food Pilot Lab)	<p>Extraktion mit überkritischen Flüssigkeiten</p> <p>Gefriertrocknung</p> <p>Warmextrusion mit zwei Schnecken</p> <p>Hochdruckhomogenisierung</p> <p>Entwicklung von Nanomaterialien</p>

OPERATOR	CONTACT PERSON	LABS	TOPICS
Versuchszentrum Laimburg	Peter Robatscher	Labor für Aromen und Metaboliten	<p>Gas-Chromatografie</p> <p>Flüssigkeits-Chromatografie</p> <p>Nahinfrarotspektroskopie</p> <p>Ionen-Chromatografie</p> <p>Hochauflösende Massenspektrometrie</p>
Versuchszentrum Laimburg	Andreas Putti	Lebensmittelmikrobiologie	<p>Nachweis verschiedener Mikroorganismen in Lebensmitteln</p> <p>Mikroskopische Trübungsanalyse</p> <p>Sterilkontrolle von abgefüllten Weinen</p> <p>Zählung von Hefen und Schimmelpilzen</p>
Versuchszentrum Laimburg	Lorenza Conterno	Fermentation und Destillation	<p>Untersuchung von Fermentationsprozessen zur Herstellung und Verarbeitung von Getränken oder Lebensmitteln</p> <p>Entwicklung und Optimierung von Verarbeitungsprotokollen zur Produktion fermentierter Getränke auf Fruchtbasis (Cider), auf Getreidebasis (Bier) und auf Basis von Honig (Honigwein)</p> <p>Herstellung und Charakterisierung von Destillaten, Obstbränden und Likören</p> <p>Formulierung neuer Fermentationsprodukte und Destillate</p>
Versuchszentrum Laimburg	Elena Venir	Obst- und Gemüseverarbeitung	<p>Produktentwicklung</p> <p>Untersuchung der Lebensmittelqualität und -sicherheit</p> <p>Verbesserung der Verarbeitungsprozesse und der Haltbarkeit dieser Lebensmittel</p> <p>Homogenisierung</p> <p>Trocknung bei niedriger Temperatur</p> <p>Herstellung von Säften und Pürees</p> <p>Rheologie</p>
Versuchszentrum Laimburg	Lidia Lozano	Lebensmittelsensorik	<p>Entwicklung von Panels für die Auswertung von Lebensmitteln</p> <p>Charakterisierung der sensorischen Qualität und der Haltbarkeit (sog. Shelf-life)</p> <p>Unterstützung zur Produktinnovation in Bezug auf sensorische Qualität und Konsumentenakzeptanz</p> <p>Bewertung der Auswirkungen des Processing auf die sensorische Qualität von Lebensmitteln</p> <p>Optimierung und Valorisierung regionaler Produkte</p>