



09.10.2024

## PRESSEMITTEILUNG

### **FEI-Forschungsbilanz: Uni Hohenheim Spitze in der Lebensmittelforschung**

**Uni Hohenheim auf Platz 1 der Lebensmittelforschung in Deutschland / Lt. Bilanz der FEI-Forschungsförderung 38 von 210 geförderten (Teil-)Projekten dort angesiedelt**

**PRESSEFOTOS unter [www.uni-hohenheim.de](http://www.uni-hohenheim.de)**

**Eine Uni mit Spitzen-Lebensmittelforschung: 38 der insgesamt 210 (Teil-)Projekte, die der Forschungsbereich der Ernährungsindustrie (FEI) fördert, liegen an der Universität Hohenheim. Das bedeutet Platz 1 in Deutschland mit insgesamt 8,2 Mio. Euro Fördergeldern. Die Technischen Universitäten München und Berlin belegen die Plätze zwei und drei. Nachzulesen ist die Platzierung in der aktuellen Bilanz der Forschungsförderung, die der FEI am 11. September 2024 bei seiner Jahrestagung veröffentlichte. Auch das kürzlich erschienene Ranking der National Taiwan University (NTU) bescheinigt der Universität Hohenheim in Stuttgart zum elften Mal in Folge das höchste Forschungsniveau in Deutschland. Das NTU-Ranking beinhaltet beim Fach Agricultural Sciences auch die Bereiche Lebensmittelwissenschaft und -technologie, Gartenbau sowie Ernährungswissenschaft und Diätetik.**

Um mit Kooperationsprojekten den Transfer von Forschungserkenntnissen in die Praxis zu forcieren, förderte im Jahr 2023 der Forschungsbereich der Ernährungsindustrie (FEI) insgesamt 38 (Teil-)Projekte an der Universität Hohenheim mit einer Gesamtsumme von rund 8,2 Millionen Euro. Noch vor der Technischen Universität München ist die Universität Hohenheim damit die führende Institution in der Lebensmittelforschung in Deutschland.

Mit mehr als 46,7 Millionen Euro, die aus dem Topf des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) und aus Drittmitteln der Industrie akquiriert werden, unterstützte der FEI 2023 insgesamt 210 (Teil-)Projekte an 57 Instituten von 36 Forschungseinrichtungen. FEI-Projekte bestehen oft aus zwei oder drei Teilprojekten, die an unterschiedlichen Instituten und Einrichtungen angesiedelt sind. Bei fast drei Viertel dieser Einrichtungen handelt es sich um Universitäten, die so mit großem Abstand die wichtigsten Forschungseinrichtungen im Bereich der Lebensmittelforschung sind.

### **Beispiele für Hohenheimer Forschungsprojekte**

Ein Großteil der Hohenheimer Projekte ist am Institut für Lebensmittelwissenschaft und

Biotechnologie angesiedelt. Dort beschäftigen sich die Forschenden unter anderem mit pflanzlichen Fleisch- und Milchalternativen, aber auch mit dem Einzug von Künstlicher Intelligenz in die Lebensmittelproduktion.

Vom Hafer- oder Erbsendrink bis zur Käse-Alternative aus Cashewnüssen: Pflanzliche Alternativen zu Milchprodukten erfreuen sich bei vielen Verbraucher:innen zunehmender Beliebtheit. Das Angebot ist vielfältiger geworden, die Nachfrage wächst kontinuierlich.

Doch wie lassen sich die Proteinfractionen der Rohstoffe bewerten, die für die Qualität der Endprodukte entscheidend sind? Daran arbeiten zwei Forschungsteams vom Karlsruher Institut für Technologie (KIT) und dem Fachgebiet Milchwissenschaft und -technologie in Hohenheim. Ebenfalls dort angesiedelt ist ein Forschungsvorhaben, das sich mit der zuverlässigen Haltbarmachung dieser pflanzlichen Milchalternativen beschäftigt.

Ein weiteres Forschungsprojekt in Zusammenarbeit mit Jun.-Prof. Dr. Christian Krupitzer vom Fachgebiet Lebensmittelinformatik beschäftigt sich mit der Frage, wie maschinelles Lernen eingesetzt werden kann, um Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln zu optimieren. Denn viele Unternehmen der Lebensmittelindustrie sehen in der Digitalisierung eine große Chance und ein wesentliches Element für eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung.

### **Ausgezeichnete Lebensmittelforschung**

Einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit in der Fleischwarenherstellung zu leisten – das war das Ziel der Forschungsarbeiten von Dr. Sandra Renz unter Leitung von Prof. Dr. Jochen Weiss vom Fachgebiet Lebensmittelmaterialwissenschaften. Im Rahmen eines deutsch-belgischen Projekts untersuchte sie eine große Anzahl von Pflanzenproteinen auf ihre funktionellen Eigenschaften und ihre Eignung für Hybridfleisch- und Alternativprodukte. 2023 erhielt sie dafür den Friedrich-Meuser-Forschungspreis des FEI für die beste Dissertation. Mehr Infos: [https://www.uni-hohenheim.de/personalie?tx\\_ttnews%5Btt\\_news%5D=60109](https://www.uni-hohenheim.de/personalie?tx_ttnews%5Btt_news%5D=60109)

Beim Ideenwettbewerb TROPHELIA Deutschland zeichnet der FEI Ideen innovative Lebensmittelprodukte aus, die über einen ökologischen Benefit verfügen. 2023 erreichte ein Studierenden-Team der Universität Hohenheim den zweiten Platz: Paulina Welzenbach, Cora Schmetzer und Anna-Lena Wahl entwickelten am Fachgebiet Milchwissenschaft und -technologie bei Prof. Dr. Jörg Hinrichs eine vegane Alternative zu Mozzarella auf Basis von gelben Linsen und Cashewnüssen – den „Mozzabella“. Mehr Infos: [https://www.uni-hohenheim.de/personalie?tx\\_ttnews%5Btt\\_news%5D=58720](https://www.uni-hohenheim.de/personalie?tx_ttnews%5Btt_news%5D=58720)

### **HINTERGRUND: Forschungskreis der Ernährungsindustrie – FEI**

Der Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI) fördert Innovationen in kleinen und mittelständischen Unternehmen der Lebensmittelbranche über die Grenzen des Wettbewerbs hinaus. Ihm gehören über 90 Prozent der rund 6.000 Unternehmen der deutschen Lebensmittelindustrie an.

Industrielle Gemeinschaftsforschung (IGF) hat für die Innovationskraft dieser Unternehmen einen hohen Stellenwert. Im Jahr 2023 koordinierte der FEI insgesamt 120 IGF-Projekte, die mit einem Gesamtvolumen in Höhe von 47,58 Mio. Euro vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) gefördert wurden.

## **Weitere Informationen**

FEI-Forschungsreport: <https://www.fei-bonn.de/download/fei-jahresreport-2023-2024.pdf>

*Text: Stuhlemmer*

---

Kontakt für Medien:

Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim, Fachgebiet Milchwissenschaft und -technologie,  
T +49 (0)711 459 23792 , E [J.Hinrichs@uni-hohenheim.de](mailto:J.Hinrichs@uni-hohenheim.de)