

Kempten, 12. Oktober 2009

Sehr geehrte Damen und Herren,

Schwerpunkt der vierten Ausgabe des muva-Newsletters in diesem Jahr ist das neu gegründete Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V., dessen Geschäftsstelle künftig in den Räumen der muva kempten angesiedelt sein soll. Darüber hinaus möchten wir auf neue Leistungen im Bereich Verpackung (einschl. Seminare) und Ringversuche hinweisen.

Themenübersicht:

- [Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V. gegründet](#)
- [muva-Leistungsspektrum im Bereich Verpackung](#)
- [muva-Sensorik-Workshop: Verpackung und Sensorik, 28. Oktober 2009](#)
- [muva-Seminare 2009: „Angewandte Statistik in der Analytik“, „Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht“, „Sensorik-Workshop Käse“](#)
- [Präsentation neuer Angebote auf der drinktec, München, und beim Weltmilchgipfel, Berlin](#)

Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie e.V. gegründet

Im Allgäu sind derzeit ca. 7.000 Beschäftigte in Unternehmen tätig, die der Branche Packmittel und Verpackungsmaschinen angehören und zusammen einen Umsatz von ca. 2 Mrd. Euro erwirtschaften. Somit ist die Region Allgäu mit ihrer hohen Kompetenz im Bereich Verpackung führend in Europa. Um dieser Tatsache gerecht zu werden, wurde der Verein ZLV e.V. „Zentrum für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie“ gegründet. Als absolut einmalig ist anzusehen, dass auch die Lebensmittelwirtschaft und die Forschung eingebunden werden konnte.

Zu den Vereinsaktivitäten trägt die muva kempten Dienstleistungen bei in Form von Untersuchungen (chemisch, mikrobiologisch, sensorisch), Beratung und Schulungen (Hygiene, HACCP, Sensorik, Rechtskunde). Projekte im Bereich angewandte Forschung werden in Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) und der Hochschule Kempten durchgeführt.



Gründungsmitglieder

v.l.n.r.: Emmerich Heiling (Milchwirtschaftlicher Verein Allgäu-Schwaben e.V.), Dr. Ulrich Reiners (Stadt Kempten), Peter Stober (EK-Pack Folien GmbH), Klaus Fischer (Allgäu-Initiative GbR), Prof. Dr. Markus Prem (Hochschule Kempten), Christian Traumann (Multivac Sepp Hagenmüller GmbH & Co. KG), Alexander Gundling (IHK Schwaben), Peter Wiese (IHK Schwaben), Dr. Richard Schießl (Stadt Kempten, Amt für Wirtschaft und Stadtentwicklung), Dr. Michael Lüdke (Cluster Ernährung), Dr. Thomas Westermair (muva kempten), Dr. Michael Schmidt (Hochland AG), Prof. Dr. Horst-Christian Langowski (Fraunhofer Institut Verfahrenstechnik und Verpackung), Prof. Dr. Robert Schmidt (Hochschule Kempten).

Ziel des Vereins

Aufbau eines regionalen Kompetenz-Zentrums für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie mit überregionaler Bedeutung durch Verbindung von Wissenschaft, Lehre, Forschung, Analytik entlang der gesamten Wertschöpfungskette „Lebensmittel – Verpackungsmaschine – Verpackung – Verpackungsprozess – Handel“.

- Aufbau und Erweiterung von wissenschaftlichem und industriellem Know-how (z.B. Durchführung praxisnaher F & E- Projekte)
- Stärkung von Forschung und Lehre (z.B. Veranstaltungen zur Aus- und Weiterbildung)

Verpackungssymposium in Kempten ein voller Erfolg

Kurz nach der ZLV-Gründung fand am 24. und 25. September 2009 ein mit ca. 170 Fachleuten und Experten der Verpackungsindustrie aus dem In- und Ausland sehr gut besuchtes Auftaktsymposium statt. Die Veranstaltung stand unter dem Motto „Innovation und Technologietrends in der Verpackung“. Tagungsort war die Hochschule Kempten, die seit März 2008 mit einer Stiftungsprofessur Verpackungstechnologie das Themengebiet rund um die Verpackung schwerpunktmäßig behandelt. Zudem wird die Hochschule Kempten ab Herbst 2010 einen neuen Studiengang „Lebensmittel- und Verpackungstechnologie“ einführen.

Weitere Informationen: www.hochschule-kempten.de



[zurück](#)

muva - Leistungsspektrum im Bereich Verpackung

Mit dem Einfluss der Verpackung auf Lebensmittel (vor allem auf Milchprodukte) hat sich die muva kempten schon seit vielen Jahren beschäftigt. So sind hier z.B. der Nachweis von Weichmachern oder Lösungsmitteln sowie mikrobiologische Kontaminationen, die vom Verpackungsmaterial stammten, zu nennen. Angesichts der rechtlichen Entwicklung, welche die Verpackung immer mehr zu einem analog zu betrachtenden Bestandteil des Lebensmittels macht, hat die muva kempten auch ihre Dienstleistungen in diesem Bereich erweitert und (methodisch wie personell) einen eigenen Bereich geschaffen.

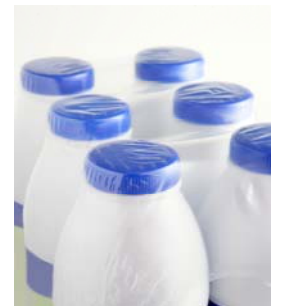
Die muva kempten ist an der Schnittstelle Verpackung - Lebensmittel tätig und wird sowohl von Herstellern von Verpackungsmaterial, als auch Produzenten von Verpackungsmaschinen sowie von Lebensmittel-Herstellern als neutrale Anlaufstelle genutzt.

Das Service-Angebot basiert auf den 3 Säulen:

- **Untersuchung von Verpackungen** inkl. der Übergänge auf das Lebensmittel (chemisch-physikalisch, mikrobiologisch und sensorisch)
- **Beratungsdienstleistungen**, die sich daraus ergeben (rechtlich und technisch)
- **Seminare / Vor-Ort-Schulungen** (Hygiene, HACCP, Sensorik, Rechtskunde)

Um dem muva-Anspruch auf Praxisbezug gerecht zu werden und damit entsprechende Fragestellungen auch vor Ort behandelt werden können, verfügt die muva kempten über Außendienstmitarbeiter, die speziell für das Thema Verpackung qualifiziert sind.

Ihre Ansprechpartnerin für Verpackungsfragen ist Frau Katrin Beckmann, Dipl.-Ing. Lebensmittelchemie (FH), Tel. +49 (0) 831/5290-383, E-Mail: katrin.beckmann@muva.de



[zurück](#)

Erkennen Sie verpackungsbedingte sensorische Abweichungen?

Sensorik-Workshop: Verpackung und Sensorik, 28. Oktober 2009, Kempten

- Einblick in die Grundlagen der Lebensmittelsensorik und deren Prüfverfahren.
- Darauf aufbauend werden verschiedene Aspekte bei Packstoffen vorgestellt und mit praktischen Übungen begleitet.
- Anwendung der Prüfungsnormen für Packstoffe (DIN 10955, DIN EN 1230) / Sensorische Beurteilung von Packstoffen
- Einblick in die Grundlagen der Verpackungsherstellung (Prof. Dr. Markus Prem, Hochschule Kempten)
- Lebensmittelrechtliche Situation Packstoff – Lebensmittel (Füllgut)
- Einflüsse fehlerhafter Verpackungen auf die sensorische Qualität von Lebensmitteln (Dr. Frank Welle, Fraunhofer IVV Freising)



[Seminarprogramm](#)
(bitte anklicken)

Die Teilnehmer/innen sind nach dem Seminar imstande Geruchs- und Geschmacksprüfungen durchzuführen und sensorische Qualitätsabweichungen, insbesondere aufgrund von Verpackungseinflüssen, beurteilen zu können.

[zurück](#)

Optimale Nutzung statistischer Daten für die Analytik

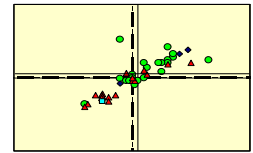
Workshop: Angewandte Statistik in der Analytik, 14. Oktober 2009, Kempten

Wir nehmen der Statistik ihren Schrecken. Durch den Praxisbezug und die Verständlichkeit, auf die wir in unserem Workshop besonderen Wert legen, wird sie zum nützlichen Werkzeug.

Im Workshop vermitteln wir Ihnen das Thema Statistik so anwenderfreundlich und praxisnah, dass Sie damit umgehen können. Nach der Veranstaltung sind Sie in der Lage, statistische Daten aus Ringversuchen und Referenzmaterialien für Ihre eigene Analytik bestmöglich zu nutzen. Folgende Inhalte werden vermittelt:

- Einführung in die Grundlagen der Statistik
- Bedeutung der statistischen Kenngrößen (Mittelwert, Standardabweichung, Streubreich, Vertrauensbereich, Median, Ausreißertest etc.)
- Darlegung der Informationen zu den Kenngrößen und Funktionen der Ringversuchsauswertung und zur Verwendung beim Einsatz von Referenzmaterialien
- Erläuterung der Leistungsgrößen, z.B. z-Score, z'-Score und Beispiele für Laborpraxis
- Darstellung der Labor-Leistungsentwicklung (eigene Ringversuchsergebnisse über Jahre hinweg)
- Wie ziehe ich eigene Ergebnisse zur Bestimmung der Messunsicherheit heran?

Ihre Ansprechpartnerin in fachlichen Fragen: Dr. rer. nat. Ute Braun, Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, Tel. +49 (0) 831/5290-274; E-Mail: ute.braun@muva.de



[Seminarprogramm](#)
(bitte anklicken)

[zurück](#)

Sensorische Abweichungen von Käse erkennen und beschreiben

Sensorik-Workshop: „Käse inkl. Tests“, 17./18. November 2009, Kempten

- Die Teilnehmer/innen sind nach dem Workshop imstande, sensorische Beurteilungen von Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse durchzuführen
- Anwendung der beschreibenden (DIN 10964) als auch der bewertenden Prüfung (DLG-Prüfbestimmungen)
- Erkennen sensorischer Abweichungen an ausgewählten und präparierten Proben
- Möglichkeit zur Blindverkostung von Käse (anonymisiert), der durch die Seminarteilnehmer zugesendet wird (Anmeldung einer Probe mit Seminaranmeldung). Anschließend Beurteilung in der Gruppe.
- Im Rahmen des Vortrages „Innovationen bereichern den Markt für Käse“ (Georg Herbertz, IMQ Kempten) werden Verbraucher- und Produkt-Trends und deren Bedeutung für Käse vorgestellt. Darüber hinaus werden internationale Produktbeispiele für erfolgreiche Innovationen verkostet.



[Seminarprogramm](#)
(bitte anklicken)

[zurück](#)

Seminar „Aktuelles Milch- und Lebensmittelrecht“, 03./04.12.2009, Kempten

Rechtliche Änderungen und Auswirkungen auf die betriebliche Praxis

Das Seminar steht unter der gemeinsamen Leitung von Dr. Alfred Hagen Meyer, u.a. Geschäftsführender Vorstand der Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht in Bayreuth und Herausgeber/Autor zahlreicher Standardwerke zum Lebensmittelrecht sowie von Vertretern des Milchindustrie-Verbandes e.V. in Berlin: Dr. Jörg W. Rieke, Geschäftsführer, und Thorsten Sach, Rechtsreferent. Die Teilnehmer erhalten einen systematischen Überblick über die neuesten Entwicklungen und wesentlichen Änderungen im Milch- und Lebensmittelrecht auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene. Anhand von Fallbeispielen werden in verständlicher Weise - auch für Nichtjuristen - Rechtsfragen aus der Praxis erörtert und ausführlich diskutiert.

In einer abschließenden Podiumsrunde diskutieren Vertreter der Lebensmittelüberwachung und -industrie zu aktuellen Themenkomplexen aus dem Milch- und Lebensmittelrecht (u.a. Milchimitate).



Themenschwerpunkte beim Milch- und Lebensmittelrechtseminar:

[Seminarprogramm](#)
(bitte anklicken)

- Das zukünftige Kennzeichnungsrecht in der EU – die VerbraucherinformationsVO
- Health Claims-Verordnung und aktuelle Fragen zur Nährwertkennzeichnung
- Zusatzstoff-/Aromenrecht (u.a. Food Improvement Agents-Paket, FIAP)
- Die Qualitätspolitik der EU – quo vadis
- Aktuelle Entwicklungen und Rechtsfragen
- Die neue Öko-Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- Änderungen der milchrechtlichen Produktverordnungen – aktueller Diskussionsstand
- Aktuelle Rechtsprechung zum Lebensmittelrecht

[zurück](#)

Präsentation neuer muva - Angebote auf der Drinktec

Zum ersten Mal bei der drinktec 2009 vertreten, stellte die muva kempten ihre spezifischen Leistungen auch für die Fruchtsaftindustrie vor.

Höhere Sicherheit durch muva - Ringversuche Fruchtsaft

Das muva-Ringversuchsprogramm wird im kommenden Jahr für die Fruchtsaftindustrie entsprechende Ringversuche im physikalisch-chemischen, mikrobiologischen und sensorischen Bereich anbieten, die speziell für die Bedürfnisse in der Qualitätssicherung dieser Branche abgestimmt sind. Neben den wichtigen Parametern (z.B. Gesamtsäure, Fructose, Glucose, Saccharose, Asche, pH-Wert) werden auch Zusatzstoffe bzw. Kontaminanten (z.B. Schwefeldioxid, Patulin) sowie mikrobiologisch relevante Parameter (z.B. Hefen) im Programm enthalten sein.



**14.-19.09.2009,
München**



Staatssekretär Franz Josef Pschierer vom Bayer. Staatsministerium der Finanzen (jeweils links im Bild) informiert sich über das muva - Dienstleistungsangebot im Bereich Verpackung und nimmt aktiv am Sensoriktest teil.

Sensoriktest am Messestand

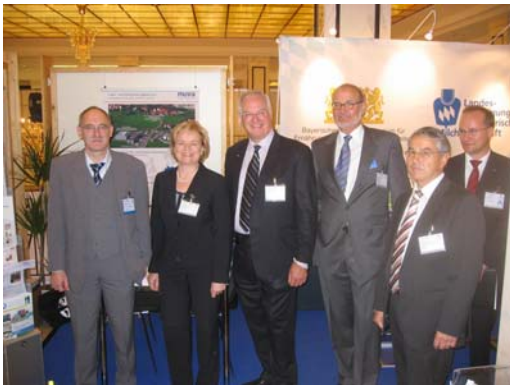
Die muva kempten bietet für das Jahr 2010 einen speziell auf die sensorische Analytik in Fruchtsäften abgestimmten Ringversuch an, wobei auch hier zum einen Grundgeschmacksarten in wässriger Lösung bzw. in Fruchtsäften erkannt und nach Geschmacksintensität geordnet werden müssen. Zum anderen werden für die Produkte spezifische Aromen in Geruch-Ringversuchen zum Einsatz kommen.

Am Messestand konnten die Besucher einen Farbttest am Beispiel von Traubensaft (Rangordnungstest) sowie einen Geschmackstests an sensorischem Ringversuchsmaterial (Unterschiedstest von Fruchtsaft) durchführen. Unter den besten Absolventen der beiden Sensoriktests werden attraktive Preise verlost, u.a. die Teilnahme an einem muva-Seminar und Jahresabos der „dmz“ und „Milchwissenschaft“.

[zurück](#)

muva kempten beim Weltmilchgipfel in Berlin

Die muva kempten präsentierte sich im Rahmen der Fachausstellung beim Weltmilchgipfel vor allen mit ihren Dienstleistungen im Bereich Verpackung, Sensorik und Ringversuche / Referenzmaterialien.



Besuch bei der muva kempten (v.l.n.r.):
Dr. Thomas Westermair (muva kempten), Dr. Maria Linderer (Geschäftsführerin der Landesvereinigung der Bayer. Milchwirtschaft e.V.), Richard Doyle (Präsident des Internationalen Milchwirtschaftsverbandes, IDF), Eberhard Hetzner (VDM-Vorstandsmitglied), MR Heinz Hahn (Milchreferent im Bayer. Landwirtschaftsministerium), Jörg Seifert (Technischer Direktor des IDF)



Am Gemeinschaftsstand der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. und des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten lag der Schwerpunkt bei der Qualitätssicherung Bayerischer Milch und Milchprodukte. Insbesondere wurde hierbei auf die besondere Qualität der herkunftsgeschützten Bayerischen Käseprodukte hingewiesen (rechts im Bild: Alfred Becker, Sennerei Lehern/Allgäu).



www.wds2009.com

[zurück](#)

Ich würde mich freuen, wenn unsere Angebote und Informationen Ihr Interesse finden.



Dr. Thomas Westermair
Geschäftsleitung

P.S.: Unsere Newsletter stehen auch als Download auf der Startseite unserer Homepage www.muva.de bereit. Haben Sie Interesse an unserem elektronischen muva-Newsletter? Bitte senden Sie hierzu ein E-Mail an info@muva.de.

Austragen aus dem Newsletter-Verteiler: [Hier austragen](#) (Achtung: mit Anklicken des Links wird dies ausgeführt)

Copyright 2009 by muva kempten | [Impressum](#)