

The Future of Food Campus

Grow Apéro
5.6.2019

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

zhaw

Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

zhaw

future of food

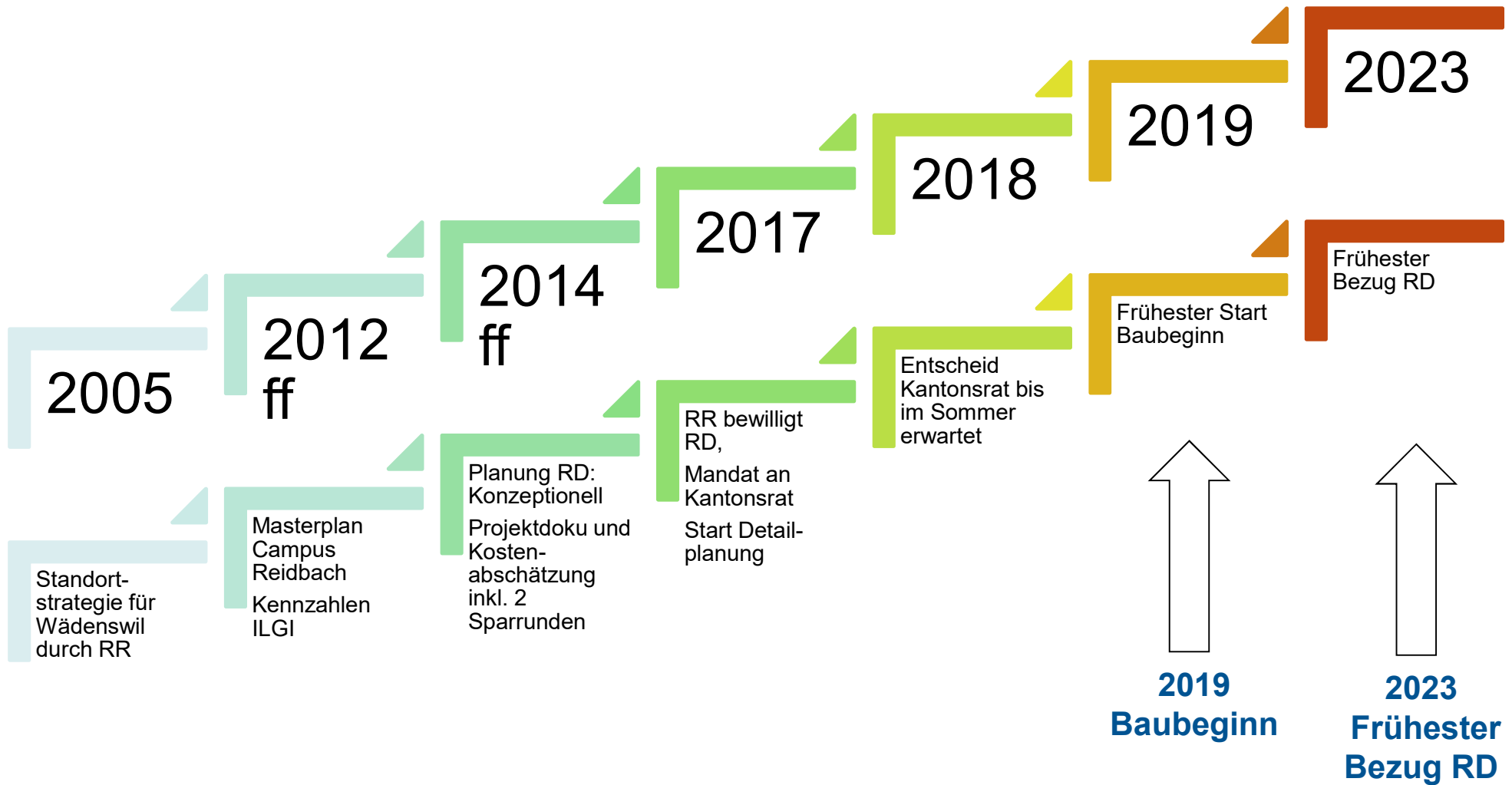
Das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation
der ZHAW unter einem Dach

Prof. Dr. Urs Hilber

An architectural rendering of a modern, multi-story building with a prominent green, textured facade. The building features large windows and a cantilevered upper section. People are visible on the balconies and near the entrance. The building is set in a landscaped area with trees and a paved plaza. In the background, another modern building is visible. The sky is blue with light clouds.

**Attraktor
für Studierende und innovative Firmen**

Food Campus – Etappen des Projekts



16.04.2018

Ein wichtiger Meilenstein erreicht!



Der Zürcher Kantonsrat stärkt den Wädenswiler ZHAW-Standort

sda • 16.4.2018 um 12:13 Uhr



Der Kantonsrat spricht sich für die Stärkung des ZHAW-Standorts
Wädenswil aus. (Symbolbild)

© Keystone

Der Zürcher Kantonsrat stärkt den Wädenswiler Standort der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW. Er hat am Sechseläuten-Montag mit 146 Ja-Stimmen und ohne Gegenstimmen zwei Kredite über insgesamt knapp 78 Millionen Franken bewilligt.



Food Campus – «the Power of Foodtec»

Projektziele Nutzung

- Moderne, zeitgemässe Labor- und Technikums-Infrastruktur für die Ausbildung (BSc und MSc), F&E und DL und Weiterbildung
- Technologisch und analytisch hochstehende Ausbildung
- Flexibles und modulares Anlagenkonzept zur Entwicklung und Optimierung von Lebensmittelprozessen sowohl für die Lehre wie für die Forschung
- Entwicklung von neuen, zukunftsweisenden Verfahren in der Lebensmittelverarbeitung
- Scaling-up mittels Prozesssimulation (Digitalisierung) der Verfahren vom Pilot- auf Industriemassstab

Lebensmittel und Ernährung unter einem Dach!

Mitdenken. Machen. Managen!

Lehren, erforschen und gestalten – für genussvolle, gesunde, sichere und nachhaltige Lebensmittel!

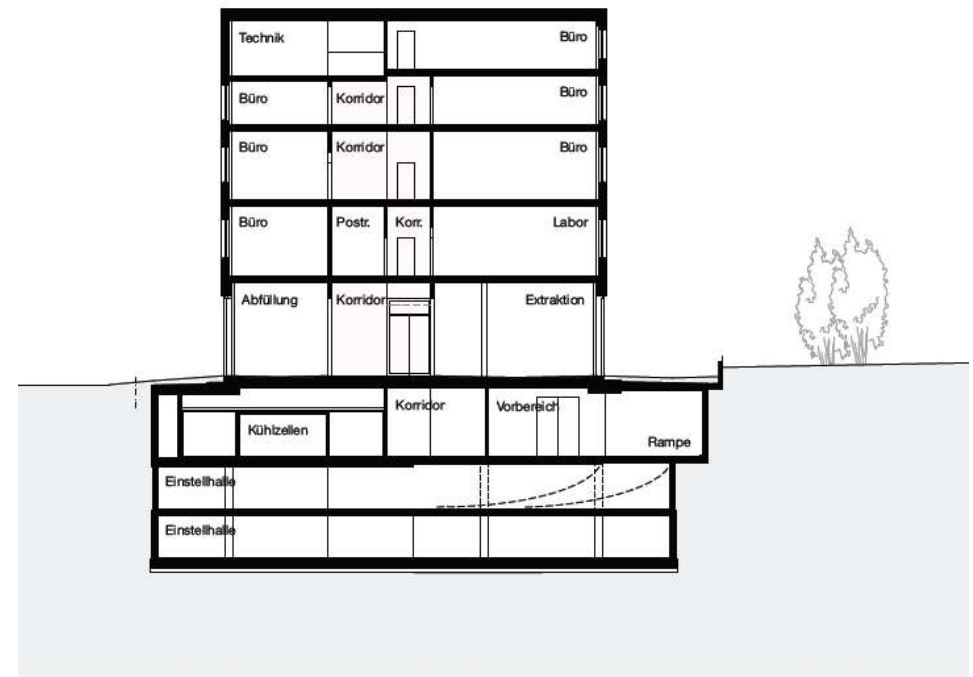


Was erwartet Sie im Food Campus?



**Von der Idee
bis zum fertigen Produkt!**

Die gesamte Wertschöpfungs-
kette eines Lebensmittels unter
einem Dach!



Die ganze Wertschöpfungskette eines Lebensmittels unter einem Dach!

4. OG	LM-Recht und Qualitätsmanagement als Basis für sichere Lebensmittel
3. OG	Die Ernährung der Zukunft und die Welt der Sinne
2. OG	LM-Sicherheit und funktionelle Kulturen
1. OG	Wertbestimmende Inhaltsstoffe und techno-funktionelle Eigenschaften von Lebensmitteln
EG	Innovative und nachhaltige Ansätze in der LM-Verarbeitung, Verpackung und Haltbarmachung
1. UG	Biotransformation: Extraktion und Genese von Aromastoffen
2. UG	Konzept- und Produktprüfung durch kontrollierte Lagertests

4. OG: LM-Recht und Qualitätsmanagement als Basis für sichere Lebensmittel

Das Qualitätsmanagement und die Pflicht zur Selbstkontrolle sind zentral für sichere und genussvolle Lebensmittel. Wir unterstützen Sie bei den Anforderungen dieses Bereiches sowohl wissenschaftlich als auch in der praktischen Umsetzung im Betrieb.

Mit unserer Expertise befähigen und unterstützen wir Sie bei der Anwendung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben der Schweiz und der EU.

Wir bieten massgeschneiderte firmeninterne Schulungen an.

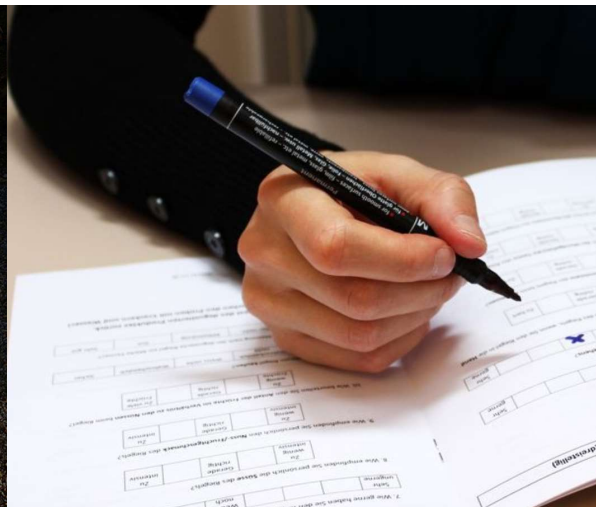


3. OG: Die Ernährung der Zukunft und die Welt der Sinne

Wir erforschen den Geschmack von morgen.

Dank der sensorischen Charakterisierung von Lebensmitteln erkennen wir die Einflüsse von Rohmaterialien und Prozessparametern auf die Produktqualität.

Die Erkenntnisse zu den Ernährungsbedürfnissen verschiedener Bevölkerungsgruppen fließen ein in zielgruppenspezifische Lebensmittel- und Ernährungskonzepte.



2. OG: LM-Sicherheit und funktionelle Kulturen

Neue innovative Massnahmen zur Reduktion pathogener Mikroorganismen spielen eine wichtige Rolle zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit. Sie werden von uns in Challenge Tests im PTU* geprüft. (*Pathogen Testing Unit)

Für die Reduktion lebensmittelrelevanter Bakterien setzen wir Schutzkulturen und Bakteriophagen ein. Bakteriophagen sind weiterhin für die Entwicklung neuer molekularbiologischer Nachweisverfahren zentral.

Funktionelle Kulturen helfen, Zusatzstoffe in Lebensmitteln zu reduzieren und ermöglichen die Entwicklung von neuartigen Lebensmitteln aus Nebenproduktströmen.



1. OG: Auf der Spur von wertbestimmenden Inhaltsstoffen u. techno-funktionellen Eigenschaften von Lebensmitteln

Wir erforschen das Vorkommen, die Wirkung und Bedeutung von Inhaltsstoffen für die Zusammensetzung von Lebensmitteln. Dabei kombinieren wir sensorische und instrumentelle Analysemethoden bei der Etablierung von innovativen Lebensmittel-Verarbeitungsprozessen.

Mit einem tiefgreifenden Verständnis erkennen wir, wie sich Verarbeitungsprozesse auf die Qualität und Zusammensetzung, Struktur und techno-funktionellen Eigenschaften von Lebensmitteln auswirken.



EG: Innovative Ansätze in der LM-Verarbeitung, Verpackung und Haltbarmachung

Entwicklung von Prozessen und Produkten mit dem Ziel, die Komposition von wertbestimmenden Inhaltsstoffen in Lebensmitteln und Getränken zu optimieren.

Neue nachhaltige Ansätze in der Lebensmittelverarbeitung und verbesserte Ressourcennutzung sind notwendig, um zur Lösung der heutigen Herausforderungen in der globalen Ernährung beizutragen.

Innovative und nachhaltige Verpackungsmaterialien und -prozesse tragen dazu bei, qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel zu gewährleisten.



1. UG: **Biotransformation, Kühlräume, TK-Raum, Lager**

Extraktion und Genese von Aromastoffen

2. UG: **Lager, Technik ILGI**

Konzept- und Produktprüfung durch kontrollierte Lagertests

Nach einer langen Planungsphase ...

Spatenstich am 2. Mai 2019!

ZHAW Neubau Gebäude RD, Reidbach
Einsiedlerstrasse 35, 8820 Wädenswil

Spatenstich
am 2. Mai 2019

11.00 Uhr
Eintreffen der Gäste an der
Einsiedlerstrasse 35+37

11.15 Uhr
Begrüssung durch
Heiner Treichler, Tuwag

11.25 Uhr
Ansprache durch
Regine Altorfer, HBA

11.35 Uhr
Offizieller
Spatenstich

11.50 Uhr
Mittagessen
Rest. Boccia

13.30 Uhr
Ende der
Veranstaltung

Anmeldung bitte bis am 24. April 2019 an heiner.treichler@tuwag.ch

