



RUNDER TISCH KAKAO

HAMBURG



3. JUNI 2021

Nacherntebehandlung, Kakaobohnenqualität und Sensorikstandards - Wie ist der Stand?

Einladung zum 9. Runden Tisch Kakao

Sehr geehrte Damen und Herren,

hiermit möchte ich Sie darüber informieren, dass der 9. Runde Tisch Kakao, bedingt durch die Entwicklungen in der Corona-Pandemie, am 3. Juni 2021 als webbasierte Veranstaltung stattfinden wird. Wir haben uns zu diesem Zweck ein kompaktes spannendes Programm aus vier Vorträgen für Sie überlegt. Die Teilnahme ist kostenlos. Alle Vorträge werden als Livestream aus dem Helmut Schmidt Auditorium in Hamburg übertragen.

Selbstverständlich möchten wir auch in diesem Jahr der Diskussion einen großen Raum geben. Fragen an die Vortragenden können daher bereits vorab per E-Mail (info@rundertischkakao.de), oder bei der Anmeldung zur Veranstaltung über die Homepage des Runden Tisches, eingereicht werden. Auch während der Vorträge besteht natürlich die Möglichkeit Fragen über eine Chat-Funktion zu stellen oder aktiv mit eigenem Bild und Ton am Livestream teilzunehmen.

Im Rahmen der Vorträge findet außerdem eine „virtuelle Verkostung“ statt. Wenn Sie sich an dieser beteiligen möchten, schicken wir Ihnen die Schokoladen an die von Ihnen gewählte Adresse. Bitte wählen Sie hierzu bei der Anmeldung die Option „Schokoladen-Sensorik“ aus.

Ich freue mich schon jetzt darauf Sie beim 9. Runden Tisch Kakao begrüßen zu können.

Mit herzlichen Grüßen,

Ihr Dr. Daniel Kadow



Programm

BEGRÜSSUNG

13:30
15 min

Nacherntebehandlung, Kakaobohnenqualität und Sensorikstandards - Wie ist der Stand?



Dr. Daniel Kadow
Programmdirektor und Moderator



Wolff Kropp-Büttner
Vorsitzender der Stiftung der Deutschen Kakao- und Schokoladenwirtschaft

VORTRAG 1

13:45
45 min

Kurzkettige Peptide in Kakao - Produkte der Fermentation und Vorstufen aromaaktiver Verbindungen.



Prof. Dr. Nikolai Kuhnert
Jacobs University

VORTRAG 2

14:30
45 min

Maßgebliche Kontaminanten in verarbeitetem Kakao: Eintragsquellen, Minimierungskonzepte und Regulierungsansätze für Mineralölkohlenwasserstoffe und Acrylamid.



Dr. Frank Heckel
Lebensmittelchemisches Institut (LCI) des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e.V.

VORTRAG 3

15:15
45 min

Weiterentwicklung der Kakaofermentation von einem zufälligen hin zu einem gesteuerten Prozess: der Beitrag der Metagenomik.



Prof. Dr. Stefan Weckx
Vrije Universiteit Brussel

VORTRAG 4

16:00
60 min

Entschlüsselung der Feinaroma-Eigenschaften von Schokoladen – auf dem Weg zu einem besseren Verständnis des Zustandekommens von Feinaroma und der Entwicklung von standardisierten Trainingsproben für Sensorikpanels.

Inklusive der Verkostung von 4 Schokoladen.



Prof. Dr. Irene Chetschik
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, ZHAW



Karin Chatelain
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, ZHAW

Mitglied des Cocoa of Excellence Programme Technical Committee

17:00

VERABSCHIEDUNG

17:15

Ende der Veranstaltung



RUNDER TISCH KAKAO

HAMBURG

WER WIR SIND

Der Runde Tisch Kakao Hamburg ist ein zweitägiges Symposium, in dessen Rahmen den Teilnehmern aus der Industrie neuste Erkenntnisse der Kakaoforschung durch Wissenschaftler führender Forschungseinrichtungen vorgestellt werden. Mehr als 50% der Veranstaltungszeit sind der Diskussion vorbehalten – im Plenum und in kleineren Gruppen. Dies macht den Runden Tisch Kakao zur Schnittstelle zwischen Forschung und Industrie.

DIE TEILNEHMER

Vertreter aus zentralen Bereichen entlang der Kakao-verarbeitungskette nehmen am Runden Tisch Kakao teil. Dies umfasst Kakaoerzeuger, Zertifizierer, Händler, Verarbeiter, Handelslabore, Universitäten, Forschungsinstitute, Regierungsorganisationen und Forschungsförderungseinrichtungen.

UNSERE ZIELE

Zentrale Herausforderungen des Kakaosektors werden vor dem Hintergrund der vorgestellten Forschungsergebnisse diskutiert. Dabei befördern wir den Transfer letzterer in die Praxis. Basierend auf den Diskussionen werden Forschungsprojekte initiiert, die die Entwicklung innovativer Lösungen für die aktuellen Herausforderungen zum Ziel haben.

ORGANISATIONS-KOMITEE



Stephan Musiol
Öffentlichkeitsarbeit

E stephan.musiol@rundertischkakao.de
F +49 (0) 175 - 56 06 618



Dr. Daniel Kadow
Geschäftsführer und Programmkoordinator

E daniel.kadow@rundertischkakao.de
F +49 (0) 152 - 54 50 04 18

SCHIRMHERR UND HAUPTSPONSOR



German
Cocoa- and Chocolate Foundation