

## Roundtable Petfood

### Zukunftsorientierte Fragestellungen im Fokus

Am 24. Juni öffnet der KIN Roundtable Petfood erneut seine Türen – und das bereits zum fünften Mal. Der "Stammtisch" der Tiernahrungsbranche kommt wieder in Neumünster zusammen. Er widmet sich diesmal dem Schwerpunkt der Verdickungsmittel. Dabei ist es unerheblich, ob Hydrokolloide oder Stärke, beide Zutatengruppen sind im Petfood maßgeblich entscheidend für eine ansprechende Optik und die gewünschte Konsistenz. Nicht nur die einleitende Keynote geht darauf ein, auch die darauffolgenden Vorträge beleuchten die Thematik aus unterschiedlichen Perspektiven. Branchenexperten wie Andreas Stein (Atlantis Chemicals Trading Group) oder Fabian Ahuis (Emsland Group) sprechen unter ande-

rem über Vorteile, Alternativen und aktuelle Entwicklungen.

Doch Verdickungsmittel sind nicht das einzige Thema, das die Industrie beschäftigt. Daneben rückt der Roundtable wieder zukunftsorientierte Fragestellungen in den Fokus. Dazu zählen die Vorträge von Dr. Katharina Michl (Lallemand Animal Nutrition) zu postbiotischen Bakterien sowie Marc-Stephen Fink (PAEX), der seine Fachexpertise zum Thema "Gently Cooked im Krisenmodus: Geflügelpest, Lieferketten und Rohwarenqualität" präsentiert. Im Vortrag "Neues aus Brüssel" berichtet Dr. Katrin Langner (Industrieverband Heimtierbedarf) über Entwicklungen in der Tiernahrungsgesetzgebung. Darüber hinaus erwarten

die Teilnehmer der diesjährigen Veranstaltung zahlreiche weitere spannende Beiträge von Expertinnen und Experten der Branche.

Ergänzend zu den Fachvorträgen bietet eine Sponsorenausstellung vielfältige Möglichkeiten zum Netzwerken, Diskutieren und Knüpfen neuer Kontakte. Über 30 Unternehmen präsentieren sich im modernen KIN-Produktentwicklungszentrum. Begleitet wird die Ausstellung von innovativen Technologievorführungen, die den Stand der Technik veranschaulichen. Den kommunikativen Höhepunkt bildet die Abendveranstaltung. Der Roundtable Petfood findet vom 24. bis 25. Juni jeweils ab 8:30 Uhr statt. Interessierte können sich über die Website [www.kin.de](http://www.kin.de) anmelden. **MB/St.**



Mit der Zutatenmischung Optimizer BW lassen sich sehr gut hybride Bratwurstvarianten herstellen.

## Hybride Bratwurst

### Zutatenmischung sorgt für ideale Bindung

Bei gesundheitsbewussten Verbrauchern stehen hybride Lebensmittel hoch im Kurs. Sie verbinden Fleischgenuss mit pflanzlichen Komponenten und adressieren den Wunsch nach bewussterer Ernährung. Entsprechende Erzeugnisse punkten mit diversen Vorteilen: Durch weniger Fleisch beinhalten sie in der Regel weniger Fett und Cholesterin als herkömmliche Produkte. Das lässt sie unter Umständen im Nutriscore besser abschneiden.

Hybride Fleischprodukte der ersten Generation basierten auf der Kombination von Fleisch und Gemüse. Heute setzt man gezielt alternative Proteinquellen, zum Beispiel Erbsen- oder Mycoprotein, ein. Gleichzeitig sind sie reich an Ballaststoffen. Viele Fleisch- und Wurstwaren können mit pflanzlichen Bestandteilen ergänzt und aufgepeppt werden.

Bratwurst, der Imbissklassiker, hat immer Saison und punktet zudem mit bestem Geschmack. Optimizer BW von NovaTaste stabilisiert die Struktur hybrider Bratwurst, sorgt für die richtige Textur und eine ideale Bindung der Bestandteile. Die Zutatenmischung schmeckt neutral. Sie bewirkt einen guten Biss und eine feste Konsistenz der Produkte. **St.**  
[www.novataste.com](http://www.novataste.com)

© NOVATASTE



**Leibniz-Institut  
KIN e.V.**

#### Veranstaltungen

05.05.26	Keine Chance für Listerien
20. – 21.05.26	Hydrokolloide – Einsatz und Anwendung (Praxis-Workshop)
22. – 23.05.26	Produkt- und Innovationsmanagement (Online-Seminar)
17.06.26	Qualitätssicherung für Lebensmittelverpackungen
24. – 25.06.26	5. KIN Roundtable Petfood
01.09.26	IFS Food V8
10.09.26	Effizientes Projektmanagement für die Lebensmittelindustrie

#### Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

Leibniz-Institut KIN e.V.  
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster  
Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140  
[info@kin.de](mailto:info@kin.de), [www.kin.de](http://www.kin.de)



**Zentralfachschule  
der Deutschen  
Süßwarenwirtschaft**

#### Veranstaltungen

23. – 25.06.26	InterIce – Internationaler Eiskongress
16. – 17.09.26	Einführungspraktikum: Schokoladentemperierung
12. – 14.10.26	Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Weichkaramellen
03. – 05.11.26	Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie von Gummi- und Geleeprodukten
02. – 03.12.26	Einführungspraktikum: Herstellungstechnologie Schokoladendragees
08. – 10.12.26	Kongress ChocoTec (in Köln)

#### Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.  
De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen  
Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61  
[info@zds-solingen.de](mailto:info@zds-solingen.de), [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)