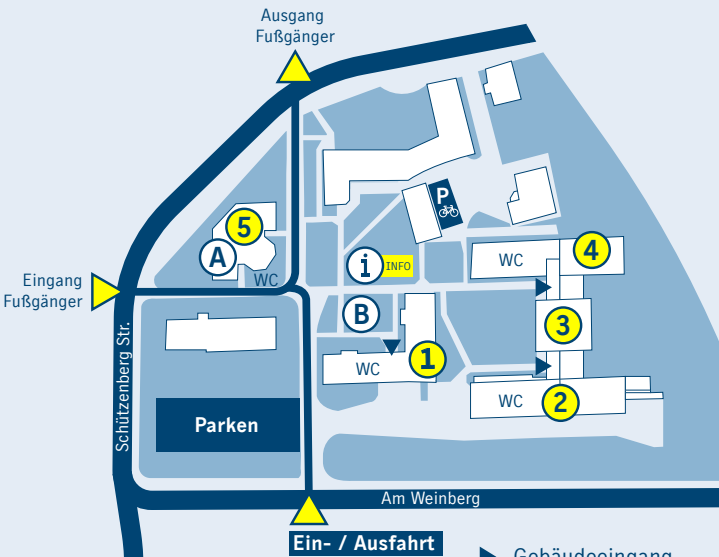


TAG DER OFFENEN TÜR

am Max Rubner-Institut
Standort Detmold
Sonntag, 30. Juni 2024
10 – 16 Uhr



Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut
für Ernährung und Lebensmittel

Standort Detmold
Schützenberg 12
32756 Detmold



Quelle Bilder
Titelseite: © istockphoto.com/ bymuratdeniz
Innenseite: © unsplash.com/ Spring Fed Images, © stock.adobe.com/ Oksix

Führungen durch Labore und Technikum

Wenn Sie an einer Führung teilnehmen möchten, melden Sie sich bitte bei der Information (siehe Lageplan) an. Die Plätze bei den Führungen sind begrenzt.

Chipskonsum im Dienst der Wissenschaft 30 Minuten (max. 6 Personen)	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30
Aschenputtel 2024: Brauchen wir noch Tauben? 25 Minuten (max. 12 Personen)	10:30	11:30	12:30	13:30	14:30	15:30
Die Verwandlung vom Korn zur Nudel 30 Minuten (max. 10 Personen)	10:30	12:00	13:30	15:00		
Auf Spurensuche nach unerwünschten Stoffen 30 Minuten (max. 10 Personen)	10:30		13:30			
Öl-Analytik mit modernen Verfahren 15 Minuten (max. 8 Personen)		11:00	12:00	13:00	14:00	15:00
Zucker: einfach, aber raffiniert 30 Minuten (max. 8 Personen)		11:00	12:00	13:00	14:00	15:00
Kartoffelfabrik im Kleinen 15 Minuten (max. 15 Personen)		11:00	12:00	13:00	14:00	15:00
Innere Werte: per Anhalter durchs Protein 45 Minuten (max. 12 Personen)		11:00	13:00	15:00		

TAG DER OFFENEN TÜR

Entdecken,
probieren,
informieren



Max Rubner-Institut
30. Juni 2024
10–16 Uhr

Lebensmittelforschung
live & locker!

Vorträge, Verkostungen, Infostände und
Laborführungen zu den Forschungsschwerpunkten
Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchte und Speiseöle

TAG DER OFFENEN TÜR

Ein Erlebnis für alle Sinne: entdecken, probieren, informieren

Mit dem Tag der offenen Tür bietet das Max Rubner-Institut (MRI) in Detmold einen Blick hinter die Kulissen der Lebensmittelforschung. Sie sind am 30. Juni 2024 von 10 bis 16 Uhr herzlich eingeladen, das Bundesforschungsinstitut von innen kennenzulernen. Dabei dreht sich am MRI-Standort Detmold alles um die Forschung zu Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Speiseölen.

Entdecken Sie, was in Kartoffelprodukten steckt, lassen Sie sich von der Müllerei-Technologie beeindrucken und gehen Sie mit auf den Weg von der Saat zum Speiseöl. Probieren Sie, wie salz- oder zuckerreduzierte Backwaren schmecken und staunen Sie, wie sich Hülsenfrüchte einmal ganz anders zubereiten lassen. Informieren Sie sich über positive und unerwünschte Inhaltsstoffe und lernen Sie analytische Methoden kennen, mit denen sich diese Stoffe in Lebensmitteln nachweisen lassen.

Bei Laborführungen, Verkostungen und an Infoständen beantworten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des MRI Ihre Fragen rund um Ernährung und Lebensmittel und geben Ihnen einen vertieften Einblick in unser tägliches Essen. Wenn Sie in kurzer Zeit möglichst viel erfahren möchten, ist die Vortragsreihe das Richtige für Sie. Auch für Kinder gibt es Spannendes zu entdecken. Sie können an vielen Stationen selbst zu kleinen Forscherinnen und Forschern werden.

Seien Sie mit allen Sinnen dabei beim Tag der offenen Tür am Max Rubner-Institut in Detmold und erleben Sie Lebensmittelforschung live & locker.

Infostände und Vorführungen

- Getreidearten bestimmen: Hätten Sie's gewusst?
- Moderne Müllerei-Technologie
- Getreidereinigung: mechanisch und optoelektronisch
- Mit Reibstein und Walze: Getreide selbst mahlen
- Kuchenbacken mit wenig Zucker: Funktioniert das?
- Mehltypen: Was bedeutet die Zahl auf der Packung?
- Tolle Knolle: von der rohen Kartoffel zum Endprodukt
- Stärke: der unterschätzte Inhaltsstoff
- DNA: Extraktion aus Obst und Gemüse
- Hülsenfrüchte oder Leguminosen? Hauptsache nachhaltig!
- Ölsaaten erfühlen und kennenlernen
- Frisches Öl aus der Ölpresse
- Riechbox: Wie riechen gutes und schlechtes Speiseöl?
- Olivenöl-Verkostung: nativ extra oder sensorisch fehlerhaft?
- Nahinfrarot-Spektroskopie: Echtheitstest für Speiseöle
- Show-Versuche zur Ausbildung im Chemielabor

Rezepte und Sauerteig zum Mitnehmen



Vortragsreihe

11 – 12:45 Uhr und 14 – 15:45 Uhr

Die Vorträge finden in der Kantine (Gebäude 5) statt.

- Wissenswertes zu Salz in Backwaren
[Dr. Elisabeth Sciurba](#)
- Die Qualität des deutschen Brotgetreides
[Dr. Alexandra Hüsen](#)
- Qualitäts- und Sicherheitsaspekte bei Kartoffeln
[Dr. Inga Smit](#), [Dr. Marcus Schmidt](#)
- Vom Reibstein zum Farbausleser: Sicherheit und Qualität bei Getreideprodukten
[Dr. Jens Begemann](#)
- Nativ, kaltgepresst oder raffiniert? 10 Fragen und Antworten zu Speiseölen
[Dr. Ludger Brühl](#)
- Hülsenfrüchte: heimische Alleskönner?
[Sharline Nikolay](#)
- Naturwissenschaftliche Ausbildung am MRI Detmold
[Luisa-Sophie Falke](#)

Führungen durch Labore und Technikum

Schauen Sie Forschenden im Labor über die Schulter und erfahren Sie, wie Lebensmittel produziert und Inhaltsstoffe mit modernen Verfahren analysiert werden. Führungen gibt es zu acht verschiedenen Themenbereichen: vom großen Ganzen wie der Getreideverarbeitung bis zu kleinsten Details wie Mikronährstoffen.

Die genauen Themen und Uhrzeiten finden Sie auf der Rückseite. Die Plätze bei den Führungen sind begrenzt. Bitte melden Sie sich bei der Information (siehe Lageplan) an.

Kostproben

Wie viel Salz steckt im Brot? Schmeckt zuckerarmes Gebäck? Finden Sie es heraus. An verschiedenen Stationen haben Sie die Möglichkeit, Produkte zu verkosten und durch Probieren zu lernen.

- Brote mit verschiedenen Salzgehalten
- Gebäck mit unterschiedlichen Zuckeranteilen
- Pflanzendrinks als veganer Milchersatz
- Selbstgemachter Brotaufstrich aus Erbsen

Leckere und gesunde Snacks

Schülerinnen und Schüler der Oberstufe des Detmolder Christian-Dietrich-Grabbe-Gymnasiums haben für den Tag der offenen Tür ein Catering-Konzept für leckere und gesunde Snacks entwickelt. Der Verkaufserlös kommt der Abi-Kasse zugute. Lassen Sie es sich schmecken!

- Herzhafte Gemüsebratlinge mit Kräuterdip
- Süße Sommerrollen mit Fruchtpesto
- Erfrischende Limonade mit Himbeeren und Minze

Für Kinder

Auch für kleine Entdeckerinnen und Entdecker gibt es ein buntes Programm mit Kartoffeldruck, Malstation, Bastelangebot, Papierchromatographie, Saatenfühlen und vielem mehr.



Über das Max Rubner-Institut

Das Max Rubner-Institut ist eine Forschungs- und Beratungseinrichtung des Bundes. Es hat seinen Forschungsschwerpunkt im gesundheitlichen Verbraucherschutz im Ernährungsbereich. Aufgabe des Ressortforschungsinstituts im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft ist es, mit hochwertiger Forschung und kompetenter Beratung der Politik wissenschaftliche Entscheidungshilfe zu bieten. Wissenschaftliche Unabhängigkeit, Objektivität und hohe Kompetenz bei den Themen Ernährung und Lebensmittel sind die Basis zur Erfüllung dieser Aufgabe.

Von der Grundlagenforschung bis zu praxisnahen Studien – am Max Rubner-Institut wird zu Qualität, Sicherheit und Authentizität von Lebensmitteln sowie zu gesunder und nachhaltiger Ernährung geforscht. Das Institut hat Standorte in Detmold, Kiel und Kulmbach, sein Hauptsitz ist in Karlsruhe.



Max Rubner (1854 – 1932)

Mediziner, Physiologe und Begründer der modernen Ernährungswissenschaft