

Medienmitteilung

Neue Professur

Forschung gegen Food Waste

Zürich, 13. November 2015

Die ETH Zürich erhält von der Firma Bühler und den Migros-Industrieunternehmen insgesamt fünf Millionen Schweizer Franken für die Finanzierung der Professur für Sustainable Food Processing. Zusätzlich werden im Rahmen der ETH-Initiative «Welternährungssystem» Forschungsprojekte von Post-Doktoranden gefördert.

Den Weg, den Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller nehmen, ist lang und oft kompliziert. Dass auf diesem Weg unnötig viele Nahrungsmittel, Ressourcen und Energie verloren gehen, empfinden viele Konsumenten und Konsumentinnen als problematisch. Die neu eingerichtete Assistenzprofessur für Sustainable Food Processing erforscht die Entwicklung neuartiger Verfahren, damit die Produktion von Lebensmitteln umweltverträglicher und nachhaltiger wird.

Start im Januar 2016

Die am Departement Gesundheitswissenschaften und Technologie angesiedelte Professur widmet sich dem gesamten Produktzyklus, vom Molekül bis zum verkaufsfertigen Lebensmittel. Auch die Eigenschaften einzelner Produkte sollen untersucht und optimiert werden, um beispielsweise den Nährwert zu erhöhen oder die Lebensmittel besser verträglich zu machen. Bereits ab Januar 2016 wird Dr. Alexander Mathys, zurzeit Abteilungsleiter am Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik in Niedersachsen, seine Arbeit an der ETH Zürich aufnehmen.

ETH-Präsident Lino Guzzella ist erfreut, dass die ETH Zürich ihre Forschung auf diesem Gebiet dank der Unterstützung der beiden Industriepartner vorantreiben kann: «Food Waste ist ein wichtiges Thema. Es kann nicht sein, dass wir Lebensmittel verschwenden, wenn sie anderswo dringend gebraucht werden. Ich bin überzeugt, dass die neue Professur dazu beiträgt, Lösungen für diese Problematik zu entwickeln.»

Ganze Branche profitiert

Auch die beiden Industriepartner sehen viele Vorteile in der neuen Professur. Dass mit Lösungen für die Lebensmittelverarbeitung, besonders entlang der Getreide-Wertschöpfungskette, die enge Zusammenarbeit mit dem World Food System Center weitergeführt wird, freut Bühler. «So unterstützen wir diesen wichtigen Forschungsbereich nachhaltig», erklärt Ian Roberts, Chief Technology Officer bei Bühler. Walter Huber, Leiter M-Industrie und Mitglied der Generaldirektion des Migros-Genossenschafts-Bundes (MGB) erklärt: «Die Ressourceneffizienz ist sehr wichtig für uns. Von den Erkenntnissen der Forschung können die Industrieunternehmen der Migros und die ganze Branche profitieren.»

Nebst der geförderten Professur soll die Hälfte der von Bühler und den Migros-Industrieunternehmen bereitgestellten Donation, die an die ETH Zürich Foundation gegangen ist, in Projekte von Post-Doktoranden fließen, bei denen das Welternährungssystem im Zentrum steht.

Weitere Informationen

ETH Zürich
Franziska Schmid
Medienstelle
Telefon: +41 44 632 89 41
Franziska.schmid@hk.ethz.ch

ETH-Initiative Welternährungssystem

Um Antworten auf die globalen Herausforderungen zu liefern, hat die ETH Zürich die strategische Initiative «World Food System» ins Leben gerufen und im Jahr 2011 das World Food System Center (WFSC) gegründet. Das Kompetenzzentrum verbindet die Forschenden und Studierenden aus sieben Departementen, inklusive der Agrar- und Lebensmittelwissenschaften. Das World Food System Center an der ETH Zürich hat es sich zur Aufgabe gemacht, Lösungen für die gesamte Lebensmittel-Wertschöpfungskette zu finden und damit zur nachhaltigen Ernährungssicherung beizutragen. Das Zentrum unterstützt interdisziplinäre Ansätze und fördert die Zusammenarbeit von globalen und lokalen Akteuren auf der ganzen Welt.

www.worldfoodsystem.ethz.ch →