

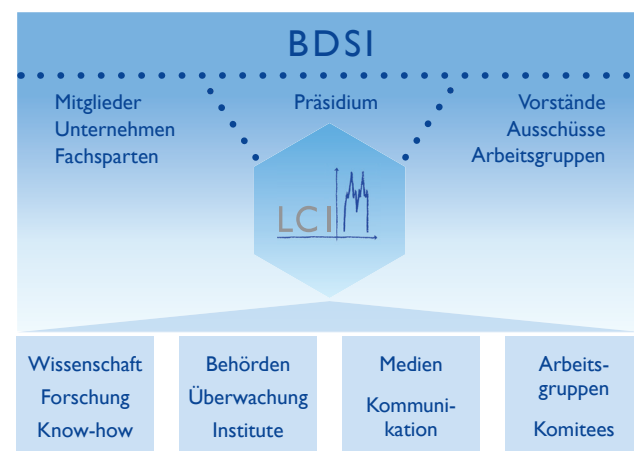


Das LCI

Das Lebensmittelchemische Institut ist eine wissenschaftliche Institution des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie. Hier werden süßwarenspezifische Fragestellungen aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelqualität und Analytik bearbeitet.

Das Team des LCI ist Ansprechpartner für Fragestellungen aus den Bereichen:

- Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften
- Gesundheit und Toxikologie
- Forschung

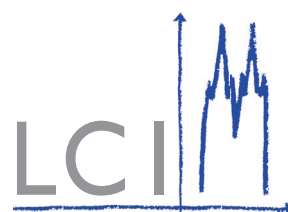


Impressum

Lebensmittelchemisches Institut (LCI)
des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI)
Institutsleiter: Prof. Dr. Reinhard Matissek

Adamsstraße 52-54 • 51063 Köln-Mülheim
Telefon +49 221 623061
Telefax +49 221 610477
lci-koeln@lci-koeln.de • www.lci-koeln.de

Partner von:



2015

Unsere Leistungen



Lebensmittelsicherheit

- Thermische Reaktionsprodukte
- Kontaminanten und Rückstände
- Phytochemicals
- Allergene



Forschung

- Zusammensetzung von Süßwaren
- Kakaoinhaltsstoffe
- Fettkomponenten
- Kontaminanten



Analytik

- Entwicklung neuer Methoden
- Methodvalidierung
- Schnellmethoden
- Chemometrie

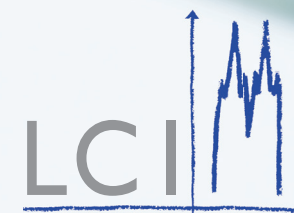


Qualität

- Akkreditiertes Labor nach DIN EN ISO 17025
- Teilnahme an Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen
- Organisation und Durchführung von Ringversuchen und Laborvergleichsuntersuchungen



Sicherheit für die Süßwarenindustrie



Lebensmittelchemisches Institut
des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V.

Im Fokus

- Kakao und Kakaoerzeugnisse
- Schokolade und Schokoladenerzeugnisse
- Bonbons und Zuckerwaren
- Feine Backwaren
- Knabberartikel
- Markeneis
- Kaugummi
- Rohmassen



Das Lebensmittelchemische Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. ist ein akkreditiertes Labor nach DIN EN ISO 17025.



Kompetenz

Das LCI ist eine national und international – über den Kreis der industriellen Süßwarenhersteller hinaus – anerkannte Institution. Es arbeitet auf der Grundlage der angewandten Lebensmittelchemie und ist spezialisiert auf die verschiedenen Produktgruppen und Fragestellungen aus dem gesamten Süßwarenbereich.

Das LCI pflegt seit vielen Jahren intensive Kontakte zu anderen renommierten Untersuchungs- und Forschungseinrichtungen. Sein Engagement in verschiedenen Arbeitsgruppen, Kommissionen und sonstigen wissenschaftlichen Gesellschaften gewährleistet die erfolgreiche fachliche Arbeit. Basis hierfür ist ein über Jahrzehnte erworbenes, fundiertes Spezialwissen.

So können neben den lebensmittelchemischen Kerngebieten auch Themenkomplexe wie Qualitätssicherung, Ernährung, Gesundheit und Umwelt sowie Lebensmittelbedarfsgegenstände/Verpackungen zuverlässig bearbeitet werden.

(Bild links: Prof. Dr. Reinhard Matissek, Dr. Marion Raters)

Spektrum

Forschung

- Studien in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Gefahrenprophylaxe, Risikoanalyse, Krisenmanagement und Monitoring
- Forschungsmanagement – national und international
- Initiierung, Planung und Durchführung von Forschungsprojekten insbesondere in Zusammenarbeit mit der Stiftung der Deutschen Kakao- und Schokoladenwirtschaft

Beratung und Kommunikation

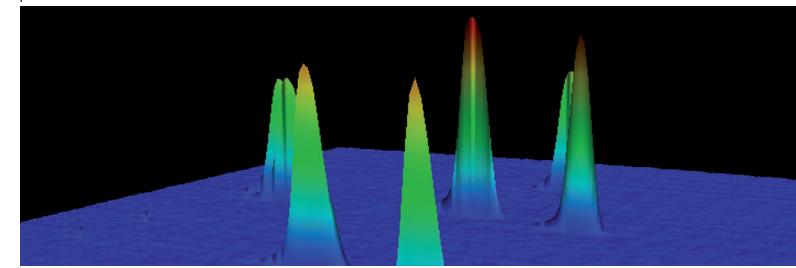
- Betreuung der Mitgliedsunternehmen
- Mitarbeit in verschiedenen BDSI-Gremien
- Öffentlichkeitsarbeit in den Bereichen Gesundheit und Ernährung
- Kontakte zu lebensmittelchemischen und anderen wissenschaftlichen Institutionen
- Mitarbeit in Arbeitsgruppen und Komitees verschiedener nationaler und internationaler Forschungseinrichtungen und Organisationen
- Erstellung von Gutachten und Berichten

Informationstransfer

- Veröffentlichung wissenschaftlicher und wissenschaftsbasierter Informationen
- Vorträge, Poster und Veranstaltungen
- Auswertung nationaler und internationaler Fachliteratur und Tagungen

Training

- Diplom-, Bachelor-, Masterarbeiten
- Promotionen
- Praktika in der Lebensmittelchemie



Modernste Analytik

- Gaschromatographische und massenspektrometrische Verfahren (HRGC, HTGC, Headspace-HRGC und HRGC-MS)
- Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie (HPLC)
- Tandem-Massenspektrometrie (LC-MS/MS)
- Mehrdimensionale chromatographische Trennverfahren (comprehensive GCxGC-TOF-MS, online LC-GC-FID)
- Spektrometrische Verfahren (UV/VIS)
- Enzyme Linked Immunosorbent Assay (ELISA)
- Enzymatische und immunochemische Verfahren, Immuno-Affinitätschromatographie (IAC)
- weitere Verfahren und Techniken

Und außerdem stehen zur Verfügung

- Fachbibliothek, Archiv und Dokumentationen

Chronik

- 1950 Gründung als „Wissenschaftliche Forschungs- und Beratungsstelle (WiFo), Köln“ des Fachverbandes der Süßwarenindustrie, Detmold
- 1959 Weiterführung als „Lebensmittelchemisches Institut (LCI), Köln“ des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI), Bonn
- 1959 – 89 Leitung: Prof. Dr. Albrecht Fincke, Diplom-Chemiker
- seit 1989 Leitung: Prof. Dr. rer. nat. habil. Reinhard Matissek, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologe

Perspektiven

Das LCI steht für Kompetenz, Qualität und Sicherheit im Süßwarenssektor und genießt nationale und internationale Anerkennung. Das Spektrum an Aufgaben- und Themenbereichen wird in Zukunft noch an Vielfalt und Fülle zunehmen. Insbesondere im wissenschaftlichen Bereich werden die Fragestellungen aufgrund der schnellen Entwicklung in der Forschung und dem damit verbundenen Wissenszuwachs zunehmend komplexer und detaillierter.

Innovationen – vor allem auf den Gebieten der Spurenanalytik, der Allergieforschung, der Gen-, Bio- und Nanotechnologie sowie der Functional Foods – stellen eine besondere fachliche Herausforderung dar.

Das LCI ist mit seiner vielseitig einsetzbaren und fortschrittlichen Analytik immer auf dem aktuellsten Stand und bietet so stets umfassenden und modernen Service. Denn auch die Zukunft steht unter dem Motto:

„Sicherheit für die Süßwarenindustrie“