



## Pressemitteilung

Tuttlingen, 27.11.2012

### **Binder GmbH besucht Konferenz zu aktuellen Themen der Lebensmittelbranche**

*Die Binder GmbH, deutscher Spezialist für Umweltsimulationstechnik, hat an einer Fachkonferenz zur Auswirkung von neuen Technologien auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln teilgenommen. Eingeladen hatte das britische Forschungsinstitut Leatherhead Food Research.*

Tuttlingen, 27.November.2012 - [DPR] Um Nanotechnik in Lebensmitteln, intelligente Verpackungsmethoden und ähnliche Themen ging es auf der Fachkonferenz, die das britische Forschungsinstitut Leatherhead Food Research am 13. September 2012 in London veranstaltet hat. Einen Tag lang berieten Experten aus Industrie und Forschung darüber, wie und ob sich neue Technologien auf die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln auswirken. Als internationaler Spezialist für Umweltsimulations- und Prüftechnik war auch die deutsche Binder GmbH auf der Konferenz vertreten. Neben zahlreichen Rednern referierte Ina Kanngiesser, Product Manager Environmental Simulation der Binder GmbH, über die neuesten Anforderungen und Richtlinien bei der Entwicklung von Stabilitäts- und Haltbarkeitstests.

Leatherhead Food Research veranstaltete die Fachkonferenz gemeinsam mit den britischen Wissenstransfer-Netzwerken NanoKTN und Biosciences KTN. Ziel der Konferenz war es, Experten aus verschiedenen Bereichen eine Plattform zu geben, um über aktuelle Fachthemen zu diskutieren, über neue Forschungsergebnisse zu berichten und Fachwissen auszutauschen.

Das Forschungsinstitut Leatherhead Food Research mit Sitz in Birmingham, UK, wurde 1919 gegründet. Das Unternehmen bietet ein breites Spektrum an Dienstleistungen im Bereich der Lebensmittelindustrie an, wie Marktübersichten, Lebensmittelforschung, Analysen Lebensmittelfreigaben sowie die Vermittlung von Brancheninformationen. Außerdem veranstaltet das Institut regelmäßig Konferenzen und Schulungen zu aktuellen Branchenthemen. Leatherhead Food Research zählt zurzeit weltweit 1500 Mitglieder aus der Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

Bei der Prüfung von Lebensmitteln setzen die britischen Experten seit vielen Jahren Simulationsschränke von Binder ein. Derzeit beschäftigt sich das Forschungszentrum mit dem Thema der Haltbarkeit von natürlichen Farbstoffen in Lebensmitteln. Dabei nutzt das Institut Konstant-Klimaschränke KBF P von Binder. Die Schränke werden dazu verwendet, Testmethoden für beschleunigte Haltbarkeitstests festzulegen und somit die natürlichen Farben standardisiert auf Photostabilität zu testen.

weiterführender Link: <http://www.binder-world.com/de/>

#### Pressekontakt:

Binder GmbH  
Dorothea Fichter-Fechner  
Im Mittleren Ösch 5  
78532 Tuttlingen  
07462-2005-632  
Dorothea.Fichter-Fechner@binder-world.com  
[www.binder-world.com](http://www.binder-world.com)

#### Firmenportrait:

Das deutsche Unternehmen Binder GmbH ist auf die Herstellung von Umweltsimulationsschränken für wissenschaftliche und industrielle Labore spezialisiert. Dabei liegt der Fokus des Unternehmens

auf der Simulation von biologischen, chemischen und physikalischen Umweltbedingungen. Das Produktprogramm eignet sich sowohl für Routineanwendungen als auch für hochspezifische Arbeiten in Forschung und Entwicklung, Produktion und Qualitätssicherung. Zum Portfolio gehören Inkubatoren, Wärmeschränke, Ultratiefkühlschränke und andere Simulationsschränke. Das in Tuttlingen ansässige Familienunternehmen mit weltweit 350 Mitarbeitern ist in über 135 Ländern vertreten und verfügt über Niederlassungen in New York, Moskau, Hongkong und Shanghai.

Pressemitteilung von: Binder GmbH

Autor: Dorothea Fichter-Fechner