



**RUNDER TISCH
KAKAO**

HAMBURG



2. – 3. JUNI 2022

Food System Cocoa – Unravelling Key Drivers and their Impact on Cocoa Bean Quality

www.rundertischkakao.de

BEGRÜSSUNG

9:30
30 min

Food System Cocoa - Unravelling Key Drivers and their Impact on Cocoa Bean Quality.



Dr. Daniel Kadow
Programmdirektor des
Runden Tisches Kakao Hamburg



Aldo Cristiano
Vorsitzender der Stiftung der Deutschen
Kakao- und Schokoladenwirtschaft

VORTRAG 1

10:00
45 min

Die Eckpfeiler eines Regenerationsprogramms für Kakao: Ausschöpfung von Ertragspotentialen, Lebenshaltungskosten der Farmer, Null Emission, Ökosystemdienstleistungen und Erhalt der Biodiversität.



Prof. Dr. Ken Giller
Wageningen University,
Plant Production Systems

VORTRAG 2

10:45
45 min

Genotypisierung des Kakaoaromas – Wie die Genexpression in den Kakaobohnen in der frühen Fermentationsphase das Aromaprofil beeinflussen könnte.



Claudia Delbaere
Ghent University
Food Technology and Engineering



Dr. Jocelyn De Wever
Ghent University
Food Technology and Engineering

VORTRAG 3

11:30
45 min

Erfahrungsbericht aus Ecuador – Einblick in gängige traditionelle Fermentations- und Trocknungspraktiken auf Kleinbauern-Ebene.



Prof. Dr. Susanne Miescher Schwenninger
Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Lebensmittel-Biotechnologie



Stefanie Streule
Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Lebensmittel-Biotechnologie

Programm

Tag 1

POSTERSLAM 1

12:15 Anbau und Fermentation
15 min

POSTERAUSSTELLUNG / MITTAGSPAUSE

12:30 Anbau und Fermentation
60 min
Mit Praxisteil:
– Start einer inokulierten Kakaofermentation
– Schnelldetektion von Cocoa Swollen Shoot Virus (CSSV) in Kakaoblättern

VORTRAG 4

13:30 Optimierung der Kakaofermentation
45 min auf Basis von meta-Genomik-basiertem Wissen.



Prof. Dr. Stefan Weckx
Vrije Universiteit Brussel
Industrial Microbiology

PODIUMSDISKUSSION 1

14:15 Von der Projektidee zum geförderten Antrag
30 min - Stärken der Industriellen Gemeinschaftsforschung.

Viktoria Cvetković
Arbeitsgemeinschaft industrieller
Forschungsvereinigungen e.V. (AiF)

Hauke Will
Ritter Sport

Dr. Yvonne Pfeifer
Tentamus Gruppe

Dr. Christina Rohsius
Rausch Management GmbH

VORTRAG 5

14:45 Rauchig, schimmelig, kokosnussartig -
45 min atypische Aromen in Kakao,
die Moleküle dahinter und ihre Bildung.



Dr. Martin Steinhaus
Leibniz-Institut für Lebensmittel-
Systembiologie an der Technischen
Universität München
Food Metabolome Chemistry

POSTERAUSSTELLUNG / KAFFEEPAUSE

15:30 Anbau und Fermentation
30 min

ABENDVORTRAG

16:00 Rohkakao in Transport und Lagerung –
45 min Veränderungen und Herausforderungen.



Finn Börnsen
Vollers Group GmbH

ENDE DES 1. VERANSTALTUNGSTAGES

18:30 ROUND TABLE DINNER

Abendveranstaltung auf der Cap San Diego,
Überseebrücke, 20459 Hamburg

VORTRAG 6

9:00
45 min

Kristallisationseigenschaften und Fett-Zusammensetzung von Kakaobohnen aus verschiedenen Anbaugebieten weltweit.



Prof. Dr. Priscilla Efraim
University of Campinas
School of Food Engineering

VORTRAG 7

9:45
45 min

Klimawandel und Kakaophysiologie - der Einfluss von Temperaturanstieg und erhöhter CO₂-Konzentration auf Wachstum und Fruchtentwicklung, das Kakaobohnen-Lipidom und Metabolom.



Dr. Fiona Lahive
University of Reading
Department of Agriculture



Priscilla Efraim / USDA

Andreas Dunkel
Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München, Integrative Food Systems Analysis and Databases

POSTERSLAM 2

10:30
15 min

Kakaoqualität, Sensorik, Nutzung von Nebenströmen

POSTERAUSSTELLUNG / KAFFEPAUSE

10:45
45 min

Kakaoqualität, Sensorik, Nutzung von Nebenströmen

Mit Praxisteil:

- Aromaschulung zu den Attributen blumig, fruchtig und kokosnussartig
- Verkostung eines Getränkes aus Kakaofruchtpulpa

VORTRAG 8 / SCHOKOLADENVERKOSTUNG

11:30
60 min

Der Einfluss der Kakaobohnenvarietät auf die Aroma- und Geschmackseigenschaften von dunklen Schokoladen.

Vergleich der molekularen Aroma- und Geschmacksstoffkomposition von ausgesuchten Small Batch Schokoladen mit Schokoladen hergestellt aus Referenzkakaomassen mit definierten Aroma- und Geschmackseigenschaften.



Prof. Dr. Irene Chetschik
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Lebensmittelchemie

Schokoladenverkostung unter Einbeziehung der Aromaschulung



Karin Chatelain
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Mitglied des Cocoa of Excellence Program Technical Committees

POSTERAUSSTELLUNG / MITTAGSPAUSE

12:30
60 min

Anbau und Fermentation
Kakaoqualität, Sensorik, Nutzung von Nebenströmen

VORTRAG 9

13:30
45 min

Lebensmittelauthentifizierung



Prof. Dr. Markus Fischer
Universität Hamburg
Lebensmittelchemie

VORTRAG 10

14:15
45 min

Systembiologie des Kakaos – ein holistischer und integrativer Ansatz zur Modellierung der Kakaobohnen- und Schokoladenqualität.



Andreas Dunkel
Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München
Integrative Food Systems Analysis and Databases

PODIUMSDISKUSSION 2

15:00
30 min

Food System Cocoa - Unravelling Key Drivers and their Impact on Cocoa Bean Quality

15:30

VERABSCHIEDUNG

16:00

ENDE DER VERANSTALTUNG



RUNDER TISCH KAKAO

HAMBURG

WER WIR SIND

Der Runde Tisch Kakao Hamburg ist ein zweitägiges Symposium, in dessen Rahmen den Teilnehmern aus der Industrie neuste Erkenntnisse der Kakaoforschung durch Wissenschaftler führender Forschungseinrichtungen vorgestellt werden. Mehr als 50% der Veranstaltungszeit sind der Diskussion vorbehalten – im Plenum und in kleineren Gruppen. Dies macht den Runden Tisch Kakao zur Schnittstelle zwischen Forschung und Industrie.

DIE TEILNEHMER

Vertreter aus zentralen Bereichen entlang der Kakao-verarbeitungskette nehmen am Runden Tisch Kakao teil. Dies umfasst Kakaoerzeuger, Zertifizierer, Händler, Verarbeiter, Handelslabore, Universitäten, Forschungsinstitute, Regierungsorganisationen und Forschungsförderungseinrichtungen.

UNSERE ZIELE

Zentrale Herausforderungen des Kakaosektors werden vor dem Hintergrund der vorgestellten Forschungsergebnisse diskutiert. Dabei befördern wir den Transfer letzterer in die Praxis. Basierend auf den Diskussionen werden Forschungsprojekte initiiert, die die Entwicklung innovativer Lösungen für die aktuellen Herausforderungen zum Ziel haben.

ORGANISATIONS-KOMITEE



Stephan Musiol
Öffentlichkeitsarbeit

E stephan.musiol@rundertischkakao.de
F +49 (0) 175 - 56 06 618



Dr. Daniel Kadow
Geschäftsführer und Programmkoordinator

E daniel.kadow@rundertischkakao.de
F +49 (0) 152 - 54 50 04 18

SCHIRMHERR UND HAUPTSPONSOR



Stiftung der Deutschen
Kakao- und Schokoladenwirtschaft

STRATEGISCHER PARTNER UND SPONSOR



Schweizerische
Stiftung der Kakao- und
Schokoladenwirtschaft