



Workshop: Blaulichtbasierte Desinfektion von Agrarerzeugnissen (EIP-Projekt BlaubaD)

22. Mai 2025, 10:00-13:00 Uhr, Laser Zentrum Hannover e. V. (LZH)

Das Ausmaß der weltweiten Lebensmittelverschwendung stellt ein zentrales Problem für die Ernährung einer wachsenden Bevölkerung dar. Einer der Gründe ist die geringe Haltbarkeit von unbearbeiteten verzehrenden Frischeprodukten wie Beeren oder Salat. Die Ursache liegt häufig in mikrobiellem Verderb, der auf der Oberfläche des Lebensmittels zum Beispiel als Schimmelpilz oder Faulstelle sichtbar wird.

Genau hier setzt das Projekt „BlaubaD“ an: Ziel ist es, durch eine Bestrahlung mit Blaulicht eine längere Haltbarkeit von Frischeprodukten zu erreichen. Hierfür wird im Rahmen des EIP Projektes „BlaubaD“ ein praxisfähiges Desinfektionsmodul entwickelt. Der Fokus liegt auf einer kostengünstigen, einfachen und skalierbaren Lösung, die sich in unterschiedliche Betriebsabläufe auf landwirtschaftlichen Betrieben integrieren lässt.

Lassen Sie sich während des Workshops einen Einblick in die zukunftsfähige und nachhaltige Verlängerung der Haltbarkeit von Frischeprodukten, am Beispiel von Salat und Heidelbeeren, geben.

Programm

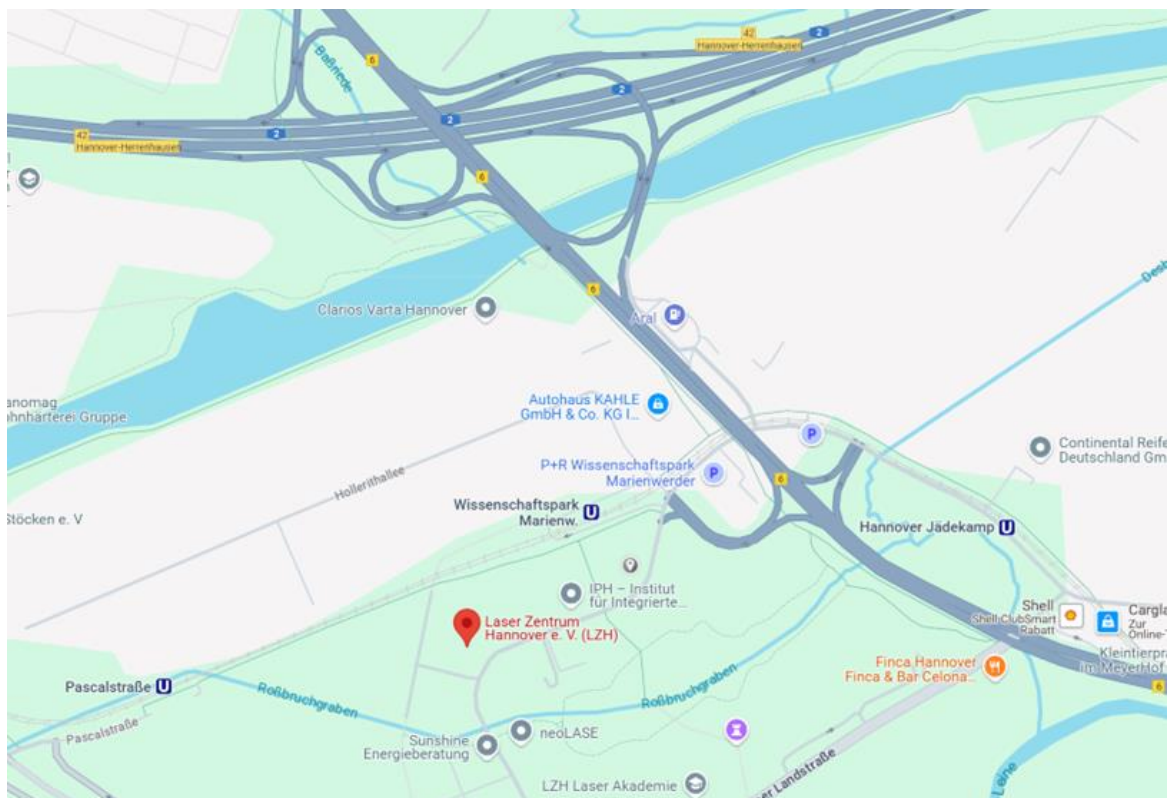
- ab 9:30 Uhr **Ankommen**
- 10:00 Uhr **Begrüßung**
Dr. Merve Wollweber (LZH) und Hilmar Freiherr von Münchhausen (NAN/Ackerbauzentrum Niedersachsen)
- Vorstellung des Projektes BauaD**
- 10:45 Uhr **Diskussion**
- 11:30 Uhr **Rundgang durch das Labor und die Gewächshäuser**
- 12:00 Uhr Fragen und **Schlusswort**
- 12.15 Uhr Gemeinsamer Mittagssnack und Austausch**

Organisatorisches

Anmeldung bitte bis zum 10.05.2025 per E-Mail: alexandra.spahn@netzwerk-ackerbau.de

Weitere Informationen: www.netzwerk-ackerbau.de/blaubad/

Anfahrt: Laserzentrum Hannover e. V. • Hollerithallee 8 • 30419 Hannover



Kofinanziert von der
Europäischen Union



Niedersachsen