

Lanxess veranstaltet »Food and Biomolecules Symposium«

Artikel vom 24. Oktober 2023

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Am **13. und 14. November 2023** veranstaltet [Lanxess](#) das zweitägige »Food and Biomolecules Symposium« in der Konzernzentrale in Köln und im Chempark Leverkusen. Im Fokus steht dabei ein technisches Training, das aktuelle Informationen rund um Ionenaustauscher- und Adsorberharze aus der Produktfamilie »Lewatit« umfasst.



Qualitätskontrolle im Leverkusener Labor des Geschäftsbereichs Liquid Purification Technologies (Bild: Lanxess).

Neben dem Einsatz der Harze zur Gewinnung, Reinigung und Aufbereitung von Zuckerlösungen und anderen Lebensmittelinhaltstoffen wird die Behandlung von Biomolekülen aus Fermentations- und Extraktionsprozessen vorgestellt. Referentinnen sind Dr. Nadja Hermsdorf und Dr. Jenny Böttger, beide technische Marketingmanager

Einblicke in Theorie und Praxis

Am ersten Tag erhalten die Teilnehmenden Einblicke in aktuelle Entwicklungen des Unternehmens in den beiden Themenbereichen. Dies sind die Behandlung – speziell Entfärbung und Entsalzung – von Zuckerlösungen sowie die Isolierung unterschiedlicher Biomoleküle. Zu diesen zählen Aminosäuren, Oligo- und Polypeptide, Polysaccharide sowie O- und/oder N-sulfonierte Glykosaminoglykane (Mucopolysaccharide), aber auch Alkaloide, Vitamine und Antibiotika. Beide Themenstränge werden am Nachmittag in parallelen Vorträgen weiter vertieft. Dabei werden jeweils bewährte und neue Harze für diese Anwendungen vorgestellt sowie deren spezifische Eigenschaften und Vorteile erläutert. Die Referierenden sowie weitere Fachleute von Lanxess stehen während der gesamten Veranstaltung auch für individuelle Diskussionen zur Verfügung. Zudem wird es Gelegenheit zum Networking geben, insbesondere beim gemeinsamen Abendessen. Am zweiten Tag steht die Besichtigung im Chempark Leverkusen an. Dabei erhalten die Teilnehmenden in kleinen Gruppen Einblick in die Arbeit der Labore der Anwendungstechnik, der Qualitätskontrolle sowie von Forschung und Innovation bei LPT. Exemplarisch werden dabei Prüfmethoden spezifischer Harzparameter, Ausstattung für die Laborsynthese und themenspezifische anwendungstechnische Versuche vorgestellt.

Nachhaltig produzierte Harze auf dem Vormarsch

Auch im Lebensmittel-, Kosmetik- und Pharmasektor spielt der Aspekt der Nachhaltigkeit eine zunehmend wichtige Rolle. Dem trägt Dr. Stefan Neufeind, Leiter technisches Marketing im Geschäftsbereich LPT, mit seinem Vortrag über nachhaltig produzierte Ionenaustauscherharze zu Beginn des Symposiums Rechnung. Nachhaltig produzierte Harze vermarktet Lanxess unter der Bezeichnung »Scopeblue«. Sie basieren zu mehr als der Hälfte auf erneuerbaren Rohstoffen oder besitzen laut Hersteller einen CO₂-Fußabdruck, der weniger als halb so groß ist wie der des entsprechenden Produkts aus konventionellen Rohstoffen. Solche Produkte sollen Anwender dabei unterstützen, ihre eigenen Nachhaltigkeitsziele zu erreichen. Zugleich kann ihr Einsatz auch Marketingargument und Kaufanreiz für die Produkte sein. [Weiteren Informationen und eine Anmeldemöglichkeit finden sich auf der Unternehmensseite.](#)



Lanxess Deutschland GmbH

[Infos zum Unternehmen](#)

Lanxess Deutschland GmbH

Kennedyplatz 1

D-50569 Köln

0221 8885-0

velcorin@lanxess.com

www.velcorin.de

