



nahrungs-ingenieurtechnik gmbh

- **Gegründet 1991**
- **Unsere Wurzeln – das Forschungsinstitut für Obst- und Gemüseverarbeitung**
- **Schwerpunkte unserer Arbeiten**
 - **Nachwachsende Rohstoffe**
 - **Wildfrüchte wie Sanddorn, Goji, Kornelkirsche, Maibeere**
 - **Nebenprodukte der Agrar- und Lebensmittelindustrie**
 - **Produktentwicklung – Lebensmittel, Kosmetika, Spielzeug,**
 - **Verfahrensentwicklung oder – optimierung**
 - **Obst- und Gemüseverarbeitung**



nahrungs-ingenieurtechnik gmbh

Das haben wir u.a. bearbeitet

- **Verwertung von Rhabarber – Carbonsäuregewinnung, Gerbstoffgewinnung- Rhabarberleder**
- **Gewinnung von Flavonoiden, Vitamin C und Tanninen aus Sanddorn**
- **Gewinnung von Glucosinolaten für Krebsprophylaxe (DKFZ Heidelberg)**
- **Verwertung von Rübenblättern - Oxalsäure**
- **Verwertung von Nebenprodukten der Granatapfelverarbeitung**
- **Stabilisierung von Frittierfetten durch natürliche Antioxidantien aus Nebenprodukten (mit PPM)**
- **Produktentwicklungen – Getränke, Spielzeug, Kosmetik**
- **Zuckerreduzierung von Fruchtsäften**
- **Zitronensäuregewinnung aus Fruchtsäften**
- **Entwicklung eines Extraktes aus Reseda luteola für dermatologische Applikationen**
- **Gewinnung von Allantoin und Serotonin aus Nebenprodukten der Sanddornverarbeitung**

Was bieten wir?

- **30 Jahre Erfahrungen in FuE und Engineering**
- **Gelisteter Innovationsberater in Sachsen-Anhalt**
- **Vernetzung im Bereich Lebensmittel, Kosmetik, Leder, Textil, Landwirtschaft**
- **Unbändige Neugierde auf neue Herausforderungen**
- **Kreativität beim Finden von Lösungen**
- **Labor- und Technikumskapazitäten**



nahrungs-ingenieurtechnik gmbh

Unsere Ausstattung

- **Laboraausstattung für Entwicklung und Analytik (HPLC,.....)**
- **Technikumsausstattung, beispielweise**
 - **Extraktionsanlage (3x15 L Perkolatoren)**
 - **Membrantrenntechnik (Elektrodialyse, Mikro-, Ultra-, Nanofiltration)**
 - **Eindampftechnik**
 - **Trocknungstechnik – Sprühturm**
 - **Mechanische Rohstoffaufbereitung**



nig natural dyes
vibrant innovations

Schwerpunkt Naturfarben – bereits gefärbt und bedruckt





nahrungs-ingenieurtechnik gmbh

Kontakt

NIG Nahrungs-Ingenieurtechnik GmbH
Wasserkunststrasse 26
D-39124 Magdeburg
Germany



+49 (0)391 25 24 275



nig.magdeburg@t-online.de



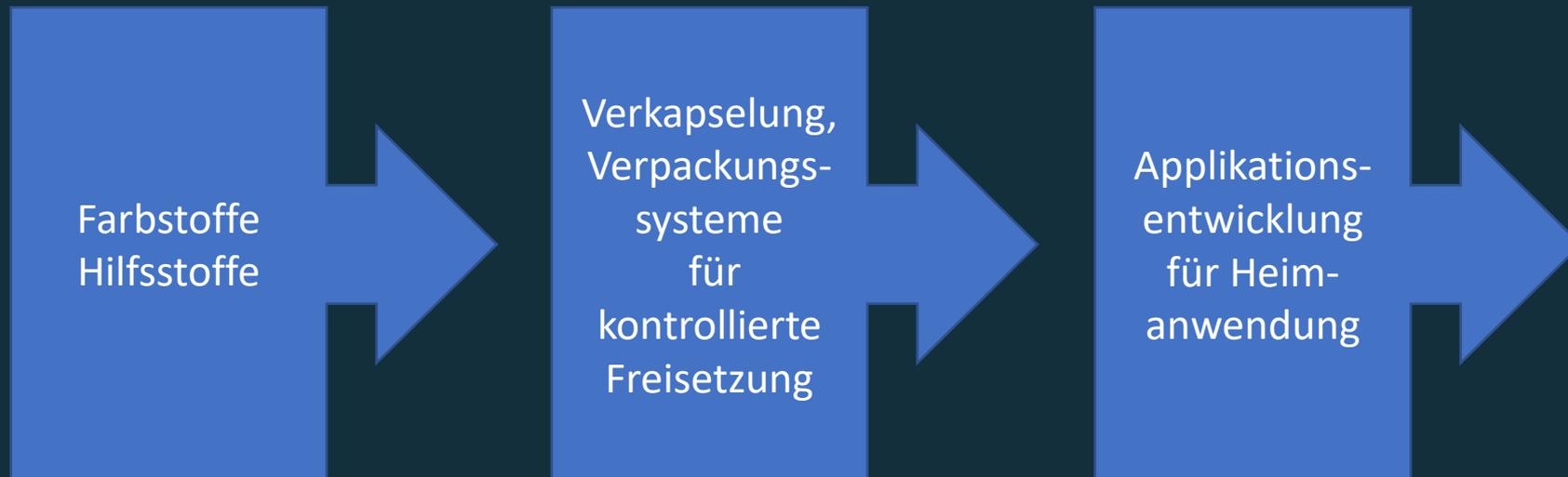
www.nig-magdeburg.de

Skype NIGGMBH



nahrungs-ingenieurtechnik gmbh

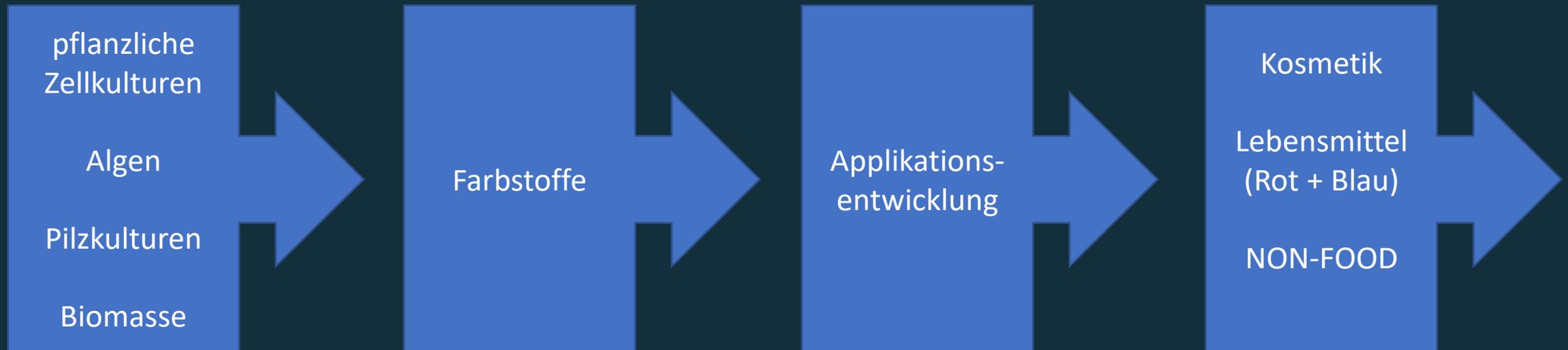
Projektidee 1 – Naturfarbstoffe - DIY Produkt



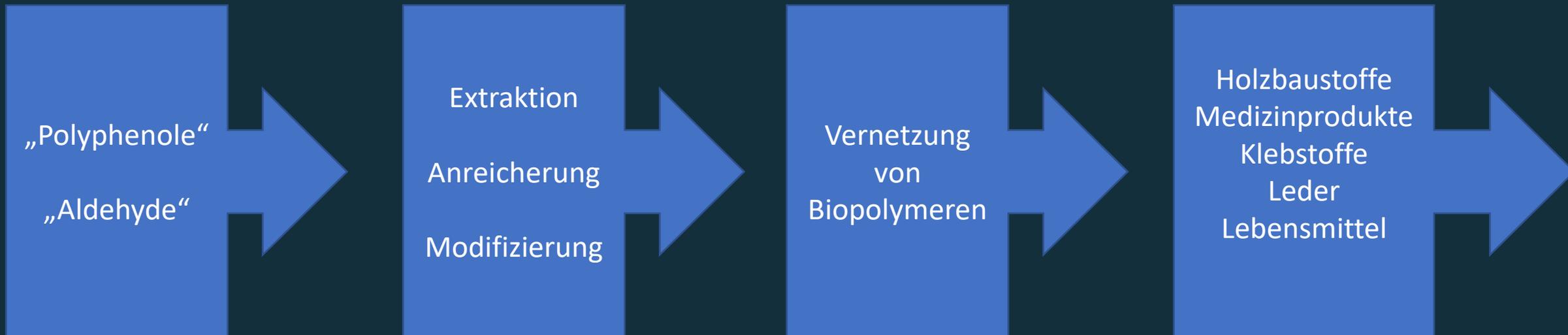


nahrungs-ingenieurtechnik gmbh

Projektidee 2 – Naturfarbstoffe



Projektidee 3 – Vernetzung von Biopolymeren





nahrungs-ingenieurtechnik gmbh

Projektidee 4 – Biofumigation?

