

- Firmenexpose -

Die IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH ist eine industrienah, unabhängige private Forschungseinrichtung mit Erfahrung und Kompetenz in der Lebensmittelverarbeitung und Biotechnologie.

Das Institut für Getreideverarbeitung wurde 1960 als praxisnah arbeitendes Forschungsinstitut für die Mühlen-, Backwaren- und Nahrungsmittelindustrie gegründet. 1990 erfolgte die Umwandlung in eine GmbH und 1994 die Privatisierung durch drei langjährige Mitarbeiter des Institutes als Gesellschafter.

Die IGV GmbH ist im Handelsregister der Stadt Potsdam unter der Nummer HRB 7611 eingetragen. Geschäftsführer ist Herr Peter Kretschmer.

Die IGV GmbH entspricht den Kriterien für kleine und mittlere Unternehmen. Das Stammkapital in Höhe von 55.000 € wird von Herr Peter Kretschmer, Herr Prof. Dr. Dr. Otto Pulz und der IGV GmbH gehalten.

Unternehmensziel der IGV GmbH ist der Betrieb eines Forschungsinstitutes für angewandte Forschung und Entwicklung auf den Gebieten der Lebensmittelverarbeitung, Biotechnologie und der Verarbeitung von biogenen Rohstoffen. Das wissenschaftlich-technische Dienstleistungsangebot schließt den Betrieb eines akkreditierten Prüflabors und einer Aus- und Weiterbildungsstätte ein.

Die Philosophie unseres Unternehmens wird durch den Leitspruch „**Forschung für eine gesunde Zukunft**“ charakterisiert.

Unser Leistungsangebot ist gekennzeichnet durch hohe Praxisrelevanz und hat die Förderung der Innovation von kleinen und mittelständischen Unternehmen zum Ziel. Den Schwerpunkt bilden Produkt- und Verfahrensinnovationen, ihre effiziente Entwicklung, Vermarktung und deren Transfer in kleine und mittelständische Unternehmen der Lebensmittelverarbeitung und angrenzender Bereiche.

Das Angebot und der Vertrieb unserer Leistungen erfolgen weltweit. Ca 30 % unserer Aufträge akquirieren wir in Berlin und Brandenburg. Regional sind wir vor allem für kleine Unternehmen und Handwerksbetriebe wie Bäckereien tätig.

Ca. 60 % unserer Leistungen werden von mittelständischen und größeren Unternehmen in Deutschland und der EU nachgefragt. International sind wir vor allem für große Unternehmen und Konzerne der Lebensmittelverarbeitung und ihrer Zulieferindustrie sowie in zunehmendem Maße auch für Betriebe aus anderen Branchen, wie etwa der chemischen Industrie und der Mineralölwirtschaft tätig aber auch für Organisationen wie die GTZ. Unsere Wirtschaftspartner sind u.a. in Europa, den USA und Asien ansässig.

Die stabile wirtschaftliche Entwicklung der IGV GmbH wird in der folgenden Tabelle mit ausgewählten Daten für die Jahre 2006 bis 2009 deutlich:

Angaben in TEUR	2006	2007	2008	2009
Erträge aus betrieblicher Leistung (Umsatzerlöse, sonst. Erlöse, Bestandsänderungen)	5,73	5,93	5,87	7,06
Erlöse aus industrieller FE-Dienstleistung	3,70	4,19	4,16	4,82
Zuwendung für öffentl. Forschung	2,26	1,21	1,56	1,43
Mitarbeiter (durchschnittlich, VZK)	86	81	79	83

Industrielle Leistungen umfassen Auftragsforschung, Know-how- und Lizenz-Erlöse, analytische, technische und technologische Dienstleistungen, Schulungen und Seminare sowie Verkaufserlöse aus Versuchsproduktionen und Handel.

Gemessen an den Umsatzerlösen 2009 beträgt der Anteil der Industrieumsätze und der Know-how-Erlöse ca. 73 %.

Geschäftsfelder und aktuelle Trends in der Entwicklung

Die Leistungen des IGV werden von 5 Forschungs- und Dienstleistungsbereichen erbracht: Prüflabor und Analytik, Bäckereitechnologie und Bildungszentrum, Lebensmitteltechnologie und Nachwachsende Rohstoffe, Biotechnologie und Umwelt sowie Technologietransfer.

Prüflabor und Analytik

Bestandteil der GmbH ist das unabhängige akkreditierte Prüflabor, das als Prüfinstitut sowohl Industrie- als auch Forschungsdienstleistungen auf dem Gebiet der Lebensmittel-, Futtermittel- und pflanzlichen Rohstoffuntersuchung erbringt. Im Vordergrund steht die Überprüfung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmittelprodukten auf Getreidebasis, Futtermitteln, die Rohstoffprüfung gemäß Arzneimittelgesetz sowie Untersuchungen zu den Verarbeitungseigenschaften von Mehlen. Basis für die Prüfungen bilden die gerätetechnische Ausrüstung, vom LC/MS/MS bis hin zum Farinographen und das Know-how der über fünfundzwanzig Mitarbeiter. Im Rahmen von FuE-Projekten arbeitet der Bereich auch als Forschungslabor.

Er bietet ein breites Spektrum an chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Untersuchungen, Beratungsdienstleistungen zu betriebsspezifischen Qualitätsmanagement-Systemen, Prüfsiegelvergaben und Hygieneaudits an.

Unser Labor verfügt über folgende Zulassungen:

- DAkkS Akkreditierung nach ISO 17025 - D-PL-14024-01
- Überwachung des Verkehrs mit Arzneimitteln, EU-GMP Zertifizierung - Landesgesundheitsamt Brandenburg
- QS-Anerkennung im Bereich des Futtermittelmonitorings - QS Qualität und Sicherheit GmbH
- Anerkennung der Bundesländer als Gegenprobensachverständige für Lebensmitteluntersuchungen SAL-BB-G 116-05-10

Die Nachfrage von Untersuchungen zur Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln, zur Vergabe von Prüfsiegeln und zu Beratungen der Qualitätssicherung in den Lebensmittelbetrieben hat deutlich zugenommen. Neben den Jahresverträgen mit Produzenten aus der Backwarenindustrie, Referenzlabor für Mehluuntersuchungen, mit hohem Wertvolumen haben vor allem Untersuchungen zur Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln für Handelsketten und Lebensmittelbetriebe den Hauptteil der Industrieerlöse gesichert.

Die technische Ausstattung wurden im den letzten Jahren kontinuierlich verbessert. Dazu wurden u.a. moderne Prüfgeräte, LC/MS/MS (4000 QTrap) und HPLC/RI, neu erworben und zwei Laborräume instandgesetzt. Die damit einhergehende Einarbeitung neuer Prüfverfahren sichert die Auftragslage und das notwendige Know-how wird über die Durchführung von FuE-Projekte gesichert.

Bäckereitechnologie

Der Bereich Bäckereitechnologie ist ein kompetenter Partner für das Backgewerbe, den Bäckereimaschinenbau und die Zulieferindustrie. Produkt-, Verfahrens- und maschinen-technische Entwicklungen bieten individuelle Lösungen für Unternehmen, die ihre Wettbewerbsfähigkeit und Marktposition spürbar verbessern wollen. Umfangreiche

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH Arthur-Scheunert-Allee 40-41, D-14558 Nuthetal

Erfahrungen liegen bei den Schlüsseltechnologien Fermentation, Teig- und Massebereitung, Gärzeitsteuerung, Vakuumkühlung und Backprozess vor. Im Mittelpunkt der Produktentwicklungen stehen Backwaren und deren Zutaten, insbesondere mit ernährungsphysiologischem Zusatznutzen. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Durchführung von betriebsspezifischen Produktionsanalysen zur Optimierung der Produktqualität.

Den Herausforderungen des nationalen und internationalen Wettbewerbs stellt sich der Bereich Backwaren mit einem umfangreichen Aus- und Weiterbildungsangebot für das Backwarengewerbe. Lehrlingsunterweisungen, Meisterqualifizierung und Weiterbildung partizipieren dabei von Ergebnissen der Forschungsarbeiten. Öffentliche Seminare oder individuelle und exklusive Unternehmensschulungen sind geprägt von hochaktuellem Wissen und Verbindung zu marktwirtschaftlichen Erfordernissen.

Kooperationen auf vertraglicher Basis wurden ausgebaut, insbesondere zur Entwicklung von Knet- und Benetzungs- sowie Backtechnologien und zur Vermarktung von neuen Rohstoffen, wie z. B. das Spezialmehlkonzentrat „Rogginello“ oder die Aromahefe „Vitalarom“ als Vorteigstarter. Außerdem konnten vorhandene Kooperationspartner durch intensive Kundenbetreuung längerfristig an das IGV gebunden werden.

Der Weiterbildungskurs „Technischer Bäcker“ ist weiterhin durch eine hohe Nachfrage im In- und Ausland gekennzeichnet.

Die Tätigkeit als Prüfinstitut für Produkt-, Qualitäts- und Technologiebewertungen wurde mit verschiedenen Organisationen und Verbänden weiter intensiviert.

Lebensmitteltechnologie

Forschung und Entwicklung haben wirkstoffschonende und Ressourcen sparende Technologien sowie die Entwicklung innovativer technofunktioneller Zutaten zum Ziel. Basistechnologien sind unterschiedliche mahlentechnische Zerkleinerungs- und Fraktionierungsverfahren, Extrusion, Wirbelschichtrostung, und Destillations- und Extraktionsverfahren für die Gewinnung pflanzlicher Rohstoffe. Getreide wird als vollwertiger und natürlicher Basisrohstoff betrachtet, der durch Kombination mit den Wirkstoffen aus Kräutern, ätherischen Ölen, Ölsaaten, Algen und Pilzen sowie Wildfrüchten funktionelle Lebensmittel für die gesunde Ernährung liefert.

Prozessproben sind sowohl im Labor als auch im Großtechnikum unter produktionsrelevanten Bedingungen möglich. Zahlreiche Versuche werden direkt vor Ort bei Praxispartnern und Auftraggebern durchgeführt.

Nach wie vor hat die Senkung des Acrylamidgehaltes für Produzenten von Cerealien eine besondere Bedeutung und wird durch IGV - Aktivitäten begleitet. Kleintonnagig erfolgt die Produktion funktioneller Zusätze, Versuchschargen und Spezialnahrung.

Die Funktionalisierung von Getreidemehl als E-Nummernfreie Komponente zur Steuerung der Viskosität von Lebensmittelsystemen durch hydrothermische Behandlung wird ausgebaut.

Die Teilnahme am EU-Großprojekt „HEALTHGRAIN“ (Laufzeit 2005 – 2010) zu gesunden Getreidelebensmitteln trägt entscheidend zu einer internationalen Akzeptanz der Getreidetechnologie des IGV bei. Durch Teilnahme an den Projektmeetings werden IGV Leistungen im europäischen Rahmen publik gemacht und die 17. Internationale Tagung 2009 konnte mit ausgewiesenen Getreideexperten als Referenten unteretzt werden.

Nachwachsende Rohstoffe

Im Sinne einer ressourcenschonenden, nachhaltigen Produktion hat sich der Einsatz von natürlichen, biopolymeren Rohstoffen in verschiedenen Industriezweigen zu einem forschungsrelevanten Geschäftsfeld entwickelt. Die Nutzung dieser Rohstoffe alleine oder im Verbund mit mineralischen u.a. Komponenten verfolgt neben der Substitution nicht erneuerbarer Materialien das Ziel, durch Stoffwandlungsprozesse völlig andersartige

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH Arthur-Scheunert-Allee 40-41, D-14558 Nuthetal
Werkstoffqualitäten zu erschließen. Natürliche Baumaterialien, biopolymere Plastikwerkstoffe, Erosionsschutz und Bodensubstrate sowie Binde- und Porosierungsmittel basieren auf dem nachwachsenden Rohstoff Getreide u.a. stärkereichen und proteinreichen nachwachsenden Rohstoffen. Die Kompetenz in der Lebensmittelverarbeitung und deren Basistechnologien wird für die Entwicklung der technischen Werkstoffe genutzt.

Das Geschäftsfeld wurde personell und projektseitig weiterentwickelt. Fachliche Schwerpunkte waren die Entwicklung von schallabsorbierenden Materialien auf der Basis von ROFA, die Entwicklung von leichten Füllstoffen für Holzwerkstoffe sowie die Entwicklung von Porenbildnern für keramisch gebundene Schleifmittel.

Zur Verbesserung der Ökobilanz der Erzeugung von Bioethanol werden neue Mahl- und Konversionsverfahren der thermischen Abproduktnutzung erarbeitet.

Biotechnologie

Das Leistungsangebot des Bereiches Biotechnologie basiert auf mehr als 30 Jahren Erfahrung in Forschung und Entwicklung für die Kultivierung phototropher Mikroorganismen. Weltweite gute Kontakte zu Biomasseproduzenten, Lebensmittelproduzenten, zur pharmazeutischen und kosmetischen Industrie bieten die Voraussetzung für innovative und marktfähige Verfahrens- und Anlagenentwicklungen, für Wirkstoffforschung und Produktdesign. Neue Forschungsergebnisse zur gesundheitsfördernden Wirkung von Algenprodukten führen zu einem steten Wachstum der Applikationsgebiete Nahrungsergänzung, funktionelle Lebensmittel, Diätetik, Kosmetik und Pharmazie, insbesondere unter dem Gesichtspunkt neuer EU-Regularien.

Hervorgehoben werden sollen die Geschäftsfelder Extraktproduktion im kleintonnagigen Maßstab und Photobioreaktorbau.

Der Werkstattkomplex erlaubt einen Prototypenbau und die PBR-Kleinserienproduktion. Es ist eine steigende Nachfrage nach Anlagentechnik zur Herstellung von Wertstoffen für kosmetische und pharmazeutische Produkte sowie für die Gewinnung von Wirkstoffen aus natürlichen Herkünften zu verzeichnen.

Sowohl die Auftragskultivierung, als auch Inhaltstoffisolierung und Wirkstoffcharakterisierung wachsen beständig.

Ein signifikantes Wachstum zeigt auch die Extraktproduktion für europäische Kunden und die Nachfrage nach Photobioreaktoren mit großen Produktionsvolumina.

Das im Jahr 2005 eingeführte und ständig aktualisierte Qualitätsmanagementsystem für die Produktbereiche Kosmetik / Extraktion und Photobioreaktorbau hat sich bewährt und wird von den Kunden anerkannt und regelmäßig auditiert.

Durch die Mitwirkung im GA-Netzwerk „Weiße Biotechnologie“ des Landes Brandenburg, die maßgebliche Beteiligung am Biotechnologieverband Berlin/ Brandenburg und die internationalen Workshops der „European Society of Microalgal Biotechnology“ besteht eine intensive Verflechtung mit nationalen und internationalen Partnern aus der Wissenschaft und der Wirtschaft.

Seit 2007 extrem stark wachsend ist der Bereich der CO₂ - Fixierung mit Mikroalgen bei gleichzeitiger Bioenergiegewinnung. Hier sind in den letzten Jahren mehrere Großkunden aus Deutschland, Europa und den USA gewonnen worden.

Technologietransfer

Die Technologietransferstelle des Institutes informiert zu Trends und Entwicklungen in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Biotechnologie und Nachwachsende Rohstoffe. Darüber hinaus werden Kooperationen zu Unternehmen und wissenschaftlichen Einrichtungen organisiert.

Für spezielle bereichsübergreifende Projekte wird das Projektmanagement übernommen.

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH Arthur-Scheunert-Allee 40-41, D-14558 Nuthetal
Im Bereich der Veranstaltungsorganisation und des Marketing der IGV GmbH werden hier zentral organisatorische Leistungen erbracht.

Mit der Fachhochschule Lausitz besteht eine besonders enge Kooperation: Die Vorlesung ‚Phototrophe Biotechnologie‘ wird durch den stellvertretenden Geschäftsführer und Bereichsleiter Biotechnologie der IGV GmbH, Herrn Prof. Dr. Pulz gehalten.

Die Vermittlung wissenschaftlicher Forschungsergebnisse haben auch die regelmäßig veranstalteten internationalen Tagungen zum Ziel. Im Mai 2009 fand die 17. Internationale Tagung „GETREIDE IST FUNKTIONELL“ und im Juni 2010 der 8. Europäischen Mikroalgen-Biotechnologie-Workshop in Nuthetal statt.

Detaillierte Informationen zum Institut für Getreideverarbeitung GmbH sind auf unserer Homepage unter www.igv-gmbh.de zu finden.

September 2010