

# DAS LCI

## 60 JAHRE SICHERHEIT FÜR DIE SÜßWARENINDUSTRIE



LCI, Lebensmittelchemisches Institut des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie (BDSI) e. V., Adamsstraße 52-54, 51063 Köln, [www.lci-koeln.de](http://www.lci-koeln.de)

### Ihr Ansprechpartner

Das LCI ist eine national und international – über den Kreis der industriellen Süßwarenhersteller hinaus – anerkannte Institution. Es arbeitet auf der Grundlage der angewandten Lebensmittelchemie und ist spezialisiert auf die verschiedenen Produktgruppen und Fragestellungen aus dem gesamten Süßwarenberreiche.

Das LCI pflegt seit vielen Jahren intensive Kontakte zu anderen renommierten Untersuchungs- und Forschungseinrichtungen. Sein Engagement in verschiedenen Arbeitsgruppen, Kommissionen und sonstigen wissenschaftlichen Gesellschaften gewährleistet die erfolgreiche fachliche Arbeit und sichert die Kernkompetenzen. Basis hierfür ist ein über Jahrzehnte erworbenes, fundiertes Spezialwissen. So können neben den lebensmittelchemischen Kerngebieten auch Themenkomplexe wie Qualitätssicherung, Ernährung, Gesundheit und Umwelt sowie Bedarfsgegenstände/Verpackungen zuverlässig bearbeitet werden.

### Chronik

- 1950 Gründung als „Wissenschaftliche Forschungs- und Beratungsstelle (WiFo), Köln“ des Fachverbandes der Süßwarenindustrie, Detmold
- 1959 Weiterführung als „Lebensmittelchemisches Institut (LCI), Köln“, des Bundesverbandes der Deutschen Süßwarenindustrie e. V. (BDSI), Bonn
- 1959 – 89 Leitung: Prof. Dr. Albrecht Fincke, Dipl.-Chemiker
- Seit 1989 Leitung: Prof. Dr. rer. nat. habil. Reinhard Matissek, Lebensmittelchemiker und Dipl.-Ing. Lebensmittel-technologie



### Unsere Leistungen für die Süßwarenindustrie

#### Forschung

- ▶ Studien in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Gefahrenprophylaxe, Risikoanalyse, Krisenmanagement und Monitoring
- ▶ Nationales und internationales Forschungsmanagement
- ▶ Initiierung, Planung und Durchführung von Forschungsprojekten insbesondere in Zusammenarbeit mit der Stiftung der Deutschen Kakao- und Schokoladenwirtschaft und FEI/AIF

#### Lebensmittelsicherheit

- ▶ Mykotoxine
- ▶ Prozesskontaminanten
- ▶ Kakaoinhaltsstoffe
- ▶ Phytochemicals
- ▶ Fettkomponenten
- ▶ Lebensmittelauthentizität

#### Analytik

- ▶ Entwicklung neuer Methoden
- ▶ Methodenvalidierung
- ▶ Schnellmethoden
- ▶ Chemometrie

#### Qualitätsmanagement

- ▶ Akkreditiertes Labor nach DIN EN ISO 17025
- ▶ Regelmäßige Teilnahme an Proficiency Tests und Ringversuchen
- ▶ Organisation und Durchführung von Ringversuchen in Kooperation mit CAOBISCO

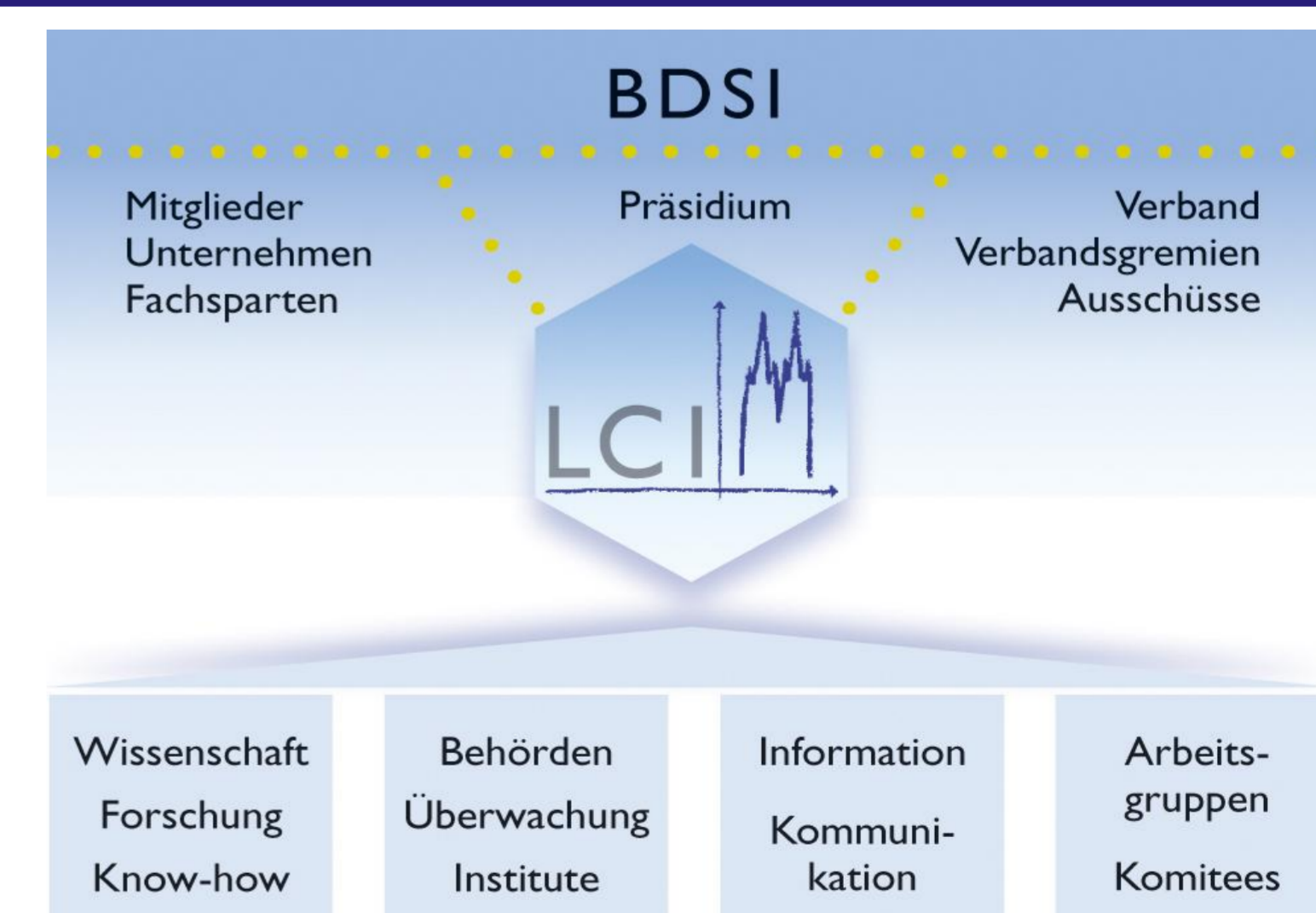


### Kompetenz

Das LCI ist eine national und international – über den Kreis der industriellen Süßwarenhersteller hinaus – anerkannte Institution. Es arbeitet auf der Grundlage der angewandten Lebensmittelchemie und ist spezialisiert auf die verschiedenen Produktgruppen und Fragestellungen aus dem gesamten Süßwarenberreiche.

Das LCI pflegt seit vielen Jahren intensive Kontakte zu anderen renommierten Untersuchungs- und Forschungseinrichtungen. Sein Engagement in verschiedenen Arbeitsgruppen, Kommissionen und sonstigen wissenschaftlichen Gesellschaften gewährleistet die erfolgreiche fachliche Arbeit und sichert die Kernkompetenzen. Basis hierfür ist ein über Jahrzehnte erworbenes, fundiertes Spezialwissen. So können neben den lebensmittelchemischen Kerngebieten auch Themenkomplexe wie Qualitätssicherung, Ernährung, Gesundheit und Umwelt sowie Bedarfsgegenstände/Verpackungen zuverlässig bearbeitet werden.

### Netzwerk



### Forschung – Der Schlüssel der Zukunft

Das LCI steht für Kompetenz, Qualität und Sicherheit im Süßwarenssektor und genießt nationale und internationale Anerkennung. Das Spektrum an Aufgaben- und Themenbereichen wird in Zukunft sicherlich noch an Vielfalt und Fülle zunehmen. Insbesondere im wissenschaftlichen Bereich werden die Fragestellungen aufgrund der schnellen Entwicklung in der Forschung und dem damit verbundenen Wissenszuwachs zunehmend komplexer und detaillierter.

Innovationen – vornehmlich auf den Gebieten der Spurenanalytik, der Allergieforschung, der Gen-, Bio- und Nanotechnologie sowie der Functional Foods – stellen eine besondere fachliche Herausforderung dar, sowohl für die Süßwarenindustrie als auch für ihre Beratungseinrichtung, das LCI. Um immer auf dem aktuellen Stand zubleiben, stellt sich das LCI den Anforderungen an einen kundenorientierten Service.

**Denn auch die Zukunft steht unter dem Motto „Sicherheit für die Süßwarenindustrie“.**

