

THE BEST OF ALTERNATIVE PROTEINS AND MORE...

Wir betrachten die Produktentwicklung von Lebensmitteln nicht als linearen Prozess, sondern ganzheitlich und multidimensional. Das ist unser Erfolgsrezept. Dieses Wissen wollen wir mit Ihnen teilen.

Better Food Consulting unterstützt Corporates und Startups im AgFoodTech-Bereich bei der Auswahl, Verarbeitung und Kombination von Rohstoffen, sowie bei Upscaling, Marketing und vielem mehr. Unsere Beratung beinhaltet personalisierte Workshops und individuelle Unterstützung basierend auf wissenschaftlicher Expertise und praxisnahem Wissen in der Produktentwicklung. Auch Laboranalysen bieten wir an, um ihre RnD entlang der gesamten Wertschöpfungskette ressourceneffizienter zu machen.

Better consulting for better food.



**Dr. rer. nat.
Sandra Ebert**

Funktionalität,
Interaktionen tierischer &
alternativer Proteine,
Fleischprodukte
& -hybride, Analytik



**M. Sc.
Lisa Berger**

Prozess, Struktur &
Funktionalität tierischer
Proteine,
Fleischprodukte,
Projektmanagement



**M. Sc.
Pascal Moll**

Pflanzliche Proteine &
Binder als Fettersatz,
Fleischanalogue,
Markttrends, Vertrieb

KONZEPTION

Support bei
Rohstoffauswahl &
Produktentwicklung

ANALYTIK

Untersuchung &
Interpretation von
Rohstoff- & Produkt-
eigenschaften

UPCYCLING

Verringerung und
Nutzung von Side- &
Waste-Streams

TECHNOLOGIE

Optimierung der
Prozesskette &
Prozessparameter





DR. SANDRA EBERT

LEBENSMITTELTECHNOLOGIN MIT
ERFAHRUNG IN MARKETING & PR

KERNKOMPETENZEN

Lebensmittelwissenschaften,
Alternative Proteine, Forschung
und Lehre, Projektmanagement,
Entrepreneurship

ZERTIFIKATE

European Business License
Certificate in Advanced English
Diplôme d'Etudes e. I. Française

SPRACHEN

Deutsch (Muttersprache)
Englisch (Verhandlungssicher)
Französisch (Sehr gut)
Spanisch (Grundkenntnisse)

KONTAKT

0174/1835872

sandra@betterfoodconsulting.de

www.betterfoodconsulting.de

BERUFSERFAHRUNG

seit 04/2022

Laborleitung und Technologietransfer bei Core Facility Hohenheim

seit 01/2022

Geschäftsführung & Berater bei Better Food Consulting

Lebensmitteltechnologieberatung für eine ressourceneffiziente
Produktentwicklung

seit 02/2020

Geschäftsführung, Marketing & PR bei ZBS Food UG

Entwicklung und Vertrieb von Produkten auf Basis alternativer
Proteine aus Upcycling (Better Cracker)

01/2021 - 12/2021

Task Lead EIT Food Solutions bei Universität Hohenheim

05/2016 - 10/2016

Gastwissenschaftler Emulsion Sciences bei UMass Amherst

AUSBILDUNG

07/2017 - 03/2022

Promotion Lebensmitteltechnologie bei Universität Hohenheim

Fg. Lebensmittelmaterialwissenschaft (Jochen Weiss)

Thema: Substitution von tierischen durch pflanzliche Proteine
(Meat Hybrid)

2014 - 2017

Food Science and Engineering (M. Sc.), Universität Hohenheim

Thesis: Protein-rich Powders from Disrupted Microalgae Cells -

Preparation, Extraction, Characterization, and Emulsifying Properties

2011 - 2014

Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie (B. Sc),

Universität Hohenheim

Thesis: Quantifizierung der Biofilmbildung und der Surfactinsynthese
in *Bacillus subtilis*-Biofilmen



PASCAL MOLL

LEBENSMITTELTECHNOLOGE MIT
ERFAHRUNG IN SALES & FINANCE

KERNKOMPETENZEN

Lebensmittelwissenschaften,
Alternative Proteine,
Hydrokolloide, Plant-based
Products, Meat alternatives,
Entrepreneurship

ZERTIFIKATE

European Business License
IBQsys Corporate Planning &
Business Administration

SPRACHEN

Deutsch (Muttersprache)
Englisch (Verhandlungssicher)
Spanisch (Grundkenntnisse)

KONTAKT

0176/21476462

pascal@betterfoodconsulting.de

www.betterfoodconsulting.de

BERUFSERFAHRUNG

seit 09/2022

Produktentwicklungsmanager bei E.V.A. GmbH

seit 01/2022

Geschäftsführung & Berater bei Better Food Consulting

Lebensmitteltechnologieberatung für eine ressourceneffiziente
Produktentwicklung

seit 02/2020

Geschäftsführung, Vertrieb & Finanzen bei ZBS Food UG

Entwicklung und Vertrieb von Produkten auf Basis alternativer
Proteine aus Upcycling (Better Cracker)

09/2015 – 02/2016

Praktikant bei Nestlé Deutschland AG

Qualitätssicherung und Analytik für Trockenfertigprodukte (MAGGI)

AUSBILDUNG

seit 04/2019

Promotion Lebensmitteltechnologie bei Universität Hohenheim

Fg. Lebensmittelmaterialwissenschaft (Jochen Weiss)

Thema: Characterization and Modulation of Technofunctional
Properties of Pea Protein

2016 – 2019

Food Science and Engineering (M. Sc.), Universität Hohenheim

Thesis: Influence of Energy Density on Foamability and Foam Stability

2012 – 2016

**Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie (B. Sc.),
Universität Hohenheim**

Thesis: Identifizierung der Flavonoid-Hauptkomponenten in
verschiedenen Rotkornweizen mittels HPLC-MSn



LISA BERGER

LEBENSMITTELTECHNOLOGIN MIT ERFAHRUNG
IN F&E UND PROJEKTMANAGEMENT

KERNKOMPETENZEN

Lebensmittelwissenschaften,
Tierische Proteine,
Fleischwissenschaften,
Produktentwicklung, Processing,
Forschung und Lehre,
Entrepreneurship

ZERTIFIKATE

European Business License
IBQsys Corporate Planning
Six Sigma Yellow Belt

SPRACHEN

Deutsch (Muttersprache)
Englisch (Verhandlungssicher)

KONTAKT

0174/5329867

lisa@betterfoodconsulting.de
www.betterfoodconsulting.de

BERUFSERFAHRUNG

seit 01/2022

Geschäftsführung & Berater bei Better Food Consulting

Lebensmitteltechnologieberatung für eine ressourceneffiziente
Produktentwicklung

seit 02/2020

Geschäftsführung & Lebensmitteltechnologie bei ZBS Food UG

Entwicklung und Vertrieb von Produkten auf Basis alternativer
Proteine aus Upcycling (Better Cracker)

03/2016 - 08/2016

Praktikantin Forschung & Entwicklung bei Unilever Holding GmbH

03/2015 - 08/2015

Praktikantin Qualitätsmanagement bei Schwartauer Werke GmbH & Co KGaA

AUSBILDUNG

seit 12/2018

Promotion Lebensmitteltechnologie bei Universität Hohenheim

Fg. Lebensmittelmaterialwissenschaft (Jochen Weiss)

Thema: Process, structure, and function relationship in ground meat

2016 - 2018

Food Science and Engineering (M. Sc.), Universität Hohenheim

Thesis: Influence of Water Content in Egg White Powder on their
Functional Properties and Microbial Safety

2012 - 2016

Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie (B. Sc.), Universität Hohenheim

Thesis: Physikalisch-chemische und technofunktionelle Eigenschaften
ausgewählter Pflanzenproteine

PUBLIKATIONEN

Baune, M.C., Broucke, K., Ebert, S., Gibis, M., Weiss, J., Enneking, U., Profeta, A., Terjung, N., Heinz, V. (2023). Meat hybrids–An assessment of sensorial aspects, consumer acceptance, and nutritional properties. *Frontiers in Nutrition*

Tomasevic, I., Witte, F., Kühling, R. E., Berger, L.M., Gibis, M., Weiss, J., Röser, A., Upmann, M., Joeres, E., Juadjur, A., Bindrich, U., Heinz, V., Terjung, N. (2023), Effect of frozen to fresh meat ratio in minced pork on Its Quality. *Applied Sciences*

Moll, P., Salminen, H., Stadtmueller, L., Schmitt, C., Weiss, J (2023). Solidification of concentrated pea protein - pectin mixtures as potential binder. *Journal of the Science of Food and Agriculture*

Moll, P., Salminen, H., Schmitt, C., Weiss, J (2023). Pea protein-sugar beet pectin binders can provide cohesiveness in burger type meat analogues. *European Food Research and Technology*

Moll, P., Salminen, H., Stadtmueller, L., Schmitt, C., Weiss, J (2022). Comparison of binding properties of a laccase-treated pea protein-sugar beet pectin mixture with methylcellulose in a bacon-type meat analogue. *Foods*

Ebert, S., Berger, L. M., Moll, P. (2022). Potential of upcycled side-streams. *Cereal Technology*

Moll, P., Salminen, H., Rausch, A., Schmitt, C., Weiss, J (2022). Adjusting the stickiness of concentrated pea protein – apple pectin systems via the biopolymer mixing ratio. *Future Foods*

Oppen, D., Berger, L. M., Gibis, M., Weiss, J. (2022). Sensory texture and mastication physics of multi-phase meat products. *Applied Sciences*

Moll, P., Salminen, H., Griesshaber, E., Schmitt, C., Weiss, J. (2022). Homogenization improves foaming properties of insoluble pea proteins. *Journal of Food Science*

Witte, F., Sawas, E., Berger, L. M., Gibis, M., Weiss, J., Röser, A. Upmann, M., Joeres, E., Juadjur, A., Bindrich, U., Heinz, V. Terjung, N. (2022). Influence of finely chopped meat addition on quality parameters of minced meat. *Applied Sciences*

Moll, P., Salminen, H., Spengler, M., Schmitt, C., Weiss, J. (2022). Homogenization increases stickiness of concentrated pea protein - apple pectin mixtures. *Journal of Food Engineering*

Berger, L. M., Gibis, M., Witte, F., Terjung, N., Weiss, J. (2022). Influence of meat batter addition in ground beef on structural properties and quality parameters. *European Food Research and Technology*

Berger, L. M., Witte, F., Terjung, N., Weiss, J., Gibis, M. (2022). Influence of processing steps on structural, functional, and quality properties of beef hamburgers. *Applied Sciences*

Ebert, S. (2022). Hybridmeat - Products from animal and plant sources. Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Naturwissenschaften (Dr. rer. nat.)

PUBLIKATIONEN

Moll, P., Salminen, H., Seitz, O., Schmitt, C., Weiss, J. (2022) Characterization of soluble and insoluble fractions obtained from a commercial pea protein isolate. *Journal of Dispersion Science and Technology*

Ebert, S., Jungblut, F., Herrmann, K., Maier, B., Terjung, N., Gibis, M., Weiss, J. (2022). Influence of wet extrudates from pumpkin seed proteins on drying, texture, and appearance of dry-cured hybrid sausages. *European Food Research and Technology*

Broucke, K., van Poucke, C., Duquenne, B., de Witte, B., Baune, M. C., Lammers, V., Terjung, N., Ebert, S., Gibis, M., Weiss, J., van Royen, G. (2022). Ability of (extruded) pea protein products to partially replace pork meat in emulsified cooked sausages. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*

Moll, P., Salminen, H., Roeth, C., Schmitt, C., Weiss, J. (2022) Concentrated pea protein – Apple pectin mixtures as food glue: Influence of biopolymer concentration and pH on stickiness. *Food Hydrocolloids*.

Ebert, S., Michel, W., Gotzmann, L., Baune, M. C., Terjung, N., Weiss, J. (2022). Acidification behavior of mixtures of pork meat and wet texturized plant proteins in a minced model system. *Journal of Food Science*

Gibis, M., Trabold, L., Ebert, S., Herrmann, K., Terjung, N., Weiss, J. (2022). Effect of varying pH on solution Interactions of Soluble Meat Proteins with Different Plant Proteins. *Food and Function*

Ebert, S., Baune, M. C., Broucke, K., van Royen, G., Terjung, N., Gibis, M., & Weiss, J. (2022). Buffering Capacity of Wet Texturized Plant Proteins in Comparison to Pork Meat. *Food Research International*.

Ebert, S., Michel, W., Nedele, A. K., Baune, M. C., Terjung, N., Zhang, Y., Gibis, M., Weiss, J. (2021). Influence of protein extraction and texturization on odor-active compounds of pea proteins. *Journal of the Science of Food and Agriculture*.

Moll, P., Salminen, H., Schmitt, C., Weiss, J. (2021) Impact of Microfluidization on Colloidal Properties of Insoluble Pea Protein Fractions, *European Food Research and Technology*

Ebert, S., Kaplan, S., Gibis, M., Terjung, N., & Weiss, J. (2021). Establishing the mixing and solubilization behavior of pork meat and potato proteins at acidic to neutral pH. *ACS Food Science & Technology*

Ebert, S., Kaplan, S., Brettschneider, K., Terjung, N., Gibis, M., & Weiss, J. (2021). Aggregation Behavior of Solubilized Meat Potato Protein Mixtures. *Food Hydrocolloids*

Ebert, S., Gibis, M., Terjung, N., & Weiss, J. (2020). Survey of Aqueous Solubility, Appearance, and pH of Plant Protein Powders from Carbohydrate and Vegetable Oil Production. *LWT*

PUBLIKATIONEN

Grossmann, L., Moll, P., Reichert C. L., Weiss, J. (2019) Influence of Energy Density on Foambility: Comparison of Three Foaming Methods. Food Research International

Ebert, S., Grossmann, L., Hinrichs, J., et al. (2019). Emulsifying properties of water-soluble proteins extracted from the microalgae *Chlorella sorokiniana* and *Phaeodactylum tricornutum*. Food & Function

Moll, P., Grossmann, L., Kutzli, I., C., Weiss, J. (2019) Influence of Energy Density and Viscosity on Foam Stability - A study with pea protein (*Pisum Sativum* L.). Journal of Dispersion Science and Technology

Weiss, J., Salminen, H., Moll, P., Schmitt, C. (2019) Use of Molecular Interactions and Mesoscopic Scale Transitions to Modulate Protein-Polysaccharide Interactions. Advances in Colloid and Interfacial Science

Grossmann, L., Ebert, S., Hinrichs, J., et al. (2019). Formation and stability of emulsions prepared with a water soluble extract from the microalga *Chlorella protothecoides*. Journal of Agricultural Food Chemistry

Grossmann, L., Ebert, S., Hinrichs, J., et al. (2018). Production of Protein-Rich Extracts from Disrupted Microalgae Cells: Impact of Solvent Treatment and Lyophilization. Algal Research

Grossmann, L., Ebert, S., Hinrichs, J., et al. (2018). Effect of Precipitation, Lyophilization, and Organic Solvent Extraction on Preparation of Protein-Rich Powders from the Microalgae *Chlorella protothecoides*. Algal Research

Ebert, S., Koo, C. K. W., Weiss, J., et al. (2017). Continuous production of core-shell protein nanoparticles by antisolvent precipitation using dual-channel microfluidization: Caseinate-coated zein nanoparticles. Food Research International