



IZBrunch

Science meets Science

NETWORKING-
EVENT IM IZB

HEFE – KLEINE ORGANISMEN, GROSSE MÖGLICHKEITEN

Donnerstag, 4. Dezember 2025 | 10:45 Uhr bis 13:00 Uhr

Klein, unscheinbar und oft nur als Würfel im Kühlregal wahrgenommen – Hefe kann mehr, als wir ihr zutrauen. Beim IZBrunch erfahren Sie, wie diese winzigen Alleskönner biotechnologische Innovationen vorantreiben. Hefe ist natürlich auch Teil des anschließenden kulinarischen Erlebnisses. Lassen Sie sich überraschen – auf dem Teller und im Glas!



Thema: NOY™ – KI-gesteuerte Hefeneobank für neue Öle und Enzyme

Das IZB Start-up SMEY hat mit NOY™ die weltweit erste Neobank für Hefen mit über 1.000 gentechnikfreien Stämmen entwickelt. Die Plattform nutzt KI-gestützte Analysen genomischer Daten, um Hefebiodiversität systematisch für Lebensmittel- und Kosmetikinnovationen zu erschließen.

NOY™ hat nachhaltige Alternativen zu Ölen wie Kakaobutter, Argan- und Avocadoöl identifiziert. Über das Enzyme Searcher-Tool stehen zudem über 1,5 Millionen einzigartige Enzymsequenzen zur Verfügung, was die Entdeckung neuartiger, IP-freier Enzyme ermöglicht.

Mit dieser Kombination aus Sammlung, Genomdaten und KI demokratisiert NOY™ den Zugang zu Hefebiodiversität und etabliert Präzisionsfermentation als Schlüsselplattform für die nächste Generation von Innovationen.

Sprecher

Pavel Elizarev, PHD

ist Chief Scientific Officer bei SMEY, wo der Molekulargenetiker die Entwicklung kultivierter Öle auf Basis hochproduktiver Hefestämme und präziser Fermentationstechnologien verantwortet.



Thema: Hefen – Neue Aromen für das Bier von morgen

Bierbrauen zählt zu den ältesten Anwendungsformen der Biotechnologie. Hefestämme spielen dabei eine zentrale Rolle. Der Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der Technischen Universität München, Campus Weihenstephan, gibt einen Einblick in den aktuellen Stand der Forschung und Entwicklung im modernen Brauwesen. Im Fokus steht die Nutzung neuer und bislang selten verwendeter Hefestämme, mit deren Hilfe sich Biere mit differenzierten und neuartigen Aromaprofilen erzeugen lassen – von fruchtigen Noten wie Banane und Birne bis hin zu würzigen Nuancen von Nelke und Minze.

Sprecher

Dipl.-Ing. Christoph Neugrodda

ist Technischer Leiter der Forschungsbrauerei Weihenstephan und leitet die Arbeitsgruppe Prozess- und rohstofforientierte Brautechnologie am Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie der TUM School of Life Sciences.



Ort:

Faculty Club G2B im 7. Stockwerk der IZB Residence, Campus at Home Innovations- und Gründerzentrum Biotechnologie IZB Am Klopferspitz 21 82152 Planegg/Martinsried

Registrierung:

10.45 Uhr an der Rezeption des CAMPUS AT HOME

Beginn der Veranstaltung:

11.00 Uhr

Format:

Face2Face-Event mit Impulsvorträgen und anschließendem Business-Lunch

Teilnehmer:

Die Veranstaltung ist auf 60 Personen begrenzt.

Für Wen?

Faculty Club-Mitglieder, DirektorInnen und NachwuchsgruppenleiterInnen der Max-Planck-Institute, ProfessorInnen der LMU, GeschäftsführerInnen und Vorstände der IZB-Unternehmen sowie Führungskräfte des Campus Martinsried / Großhadern.

Einverständniserklärung:

Mit der Teilnahme am IZBrunch erklären Sie sich damit einverstanden, dass Bilder und Videos, die im Rahmen der Veranstaltung erstellt werden, zu Werbezwecken, auf der Homepage und im Rahmen der Pressearbeit eingesetzt werden dürfen.

Anmeldung/Kontakt:

Marion Köhler
Head of Communications
Innovations- und Gründerzentrum
Biotechnologie (IZB)
Tel.: +49 (0)89 55 279 48-17
E-Mail: izbrunch@izb-online.de

www.izb-online.de