

Tröpfchen für Tröpfchen Qualität

Lebensmittelexperte am Kneipentresen bei „Science goes Public!“

14.11.2018: **Neue Verfahren, mit denen sich die Qualität von Lebensmitteln verbessern lässt, werden am 22. November in der sechsten Veranstaltung der Herbstreihe von „Science goes Public!“ vorgestellt, Der 30-minütige Vortrag von Martin Schüring aus dem ttz Bremerhaven findet um 20.30 Uhr im „Cafe de Fiets“ in der Bürgermeister-Smidt-Straße in Bremerhaven statt. Der Eintritt ist wie immer kostenfrei.**

Lebensmittel wegzuschmeißen bedeutet, Geld und lebenswichtige Ressourcen zu verschwenden. Höchste Zeit, neue Technologien zu entwickeln, die die Qualität von Nahrungsmitteln verbessern und beispielsweise Brötchen, Obst, Gemüse und sogar Schnittblumen länger frisch halten zu können. Möglich ist dies durch winzige Wassertröpfchen, die durch Ultraschall gebildet werden. Martin Schüring vom ttz erklärt, wie das funktioniert.

2015 in Bremerhaven gestartet, ist „Science goes Public!“ seit einem Jahr eine Landesinitiative. Zudem ist die Veranstaltungsreihe eine Kooperation des Bremerhavener Netzwerks „Pier der Wissenschaft“ mit dem Netzwerk Wissenschaftskommunikation Bremen/Bremerhaven. Die Veranstaltungsreihe wird von der Erlebnis Bremerhaven GmbH und der Wirtschaftsförderung Bremen GmbH unterstützt.

Die nächsten und letzten Veranstaltungen der Herbstreihe von „Science goes Public!“ finden am 29. November statt. An zwei Orten gibt es Vorträge, einer über die Funktion des Meereises aus der Antarktis und der andere über „Dunkle Materie“. Weitere Informationen unter www.sciencesgoespublic.de.