

# Center of Excellence Lebensmitteltechnologie und Ernährung

## FH OÖ Forschungs- & Entwicklungs GmbH (Fachhochschule Oberösterreich), Campus Wels

Das Center of Excellence Lebensmitteltechnologie und Ernährung (CoE LTE) konzentriert sich auf bioaktive Verbindungen und die Entwicklung funktioneller Lebens- und Futtermittelprodukte. Dazu werden verschiedene in vitro- und in vivo-Testsysteme eingesetzt, um die Einfluss der Verbindungen auf molekularer und zellulärer Ebene zu untersuchen. Ein weiteres Thema ist die Qualitätskontrolle von Lebensmitteln durch verschiedene Messverfahren. Neben der Grundlagenforschung stehen wir gemeinsam mit innovativen Partnern aus der Industrie für die Entwicklung von funktionellen Lebensmitteln, phyto-genen Futtermittelzusatzstoffen und hochwirksamen natürlichen Pharmazeutika oder Nahrungsergänzungsmitteln.

Roseggerstraße 15  
Wels  
4600  
Austria  
📍 48.161079  
14.026459

**FH-Prof. Priv.-Doz. Dr. Julian Weghuber**  
☎ +43 5 0804 44403  
✉ [julian.weghuber@fh-wels.at](mailto:julian.weghuber@fh-wels.at)  
🌐 <https://forschung.fh-ooe.at/en/coe-lte-1/>

## Dienstleistungen

- Nass-chemische Labors mit Standardausrüstung für chemisch-analytische, biochemische, molekularbiologische, mikrobiologische und zellbiologische Experimente
- Mikroskopie-Labor mit 2 TIR-Fluoreszenz-Mikroskopen, Well-Plate Reader und UV-Bestrahlungs-System
- Zellkultur-Labors inklusive großem Pool an verschiedenen Säugetier-Zelllinien
- S2-Labor
- Mikrobiologisches Labor
- Lebensmittellabor
- Fermentationslabor
- Backlabor inklusive Sensorik-Raum
- Versuchs- und Lehrbrauerei

Details zur Infrastruktur finden Sie unter [Infrastructure - FH OOE](#).

## Best practices / Fallstudien der Zusammenarbeit

Best Practices, Projekte und Publikationen finden Sie unter [Center of Excellence Food Technology and Nutrition — University of Applied Sciences Upper Austria](#)

### Keywords

Bioanalytik, Zellkultur, klinische Studien, Genomik, in-vitro, in-vivo, in-ovo und in-silico Testsysteme, Mikrobiologie, Mikroskopie, Proteomik, natürliche Wirkstoffe, funktionelle Lebensmittel, Phytochemikalien