

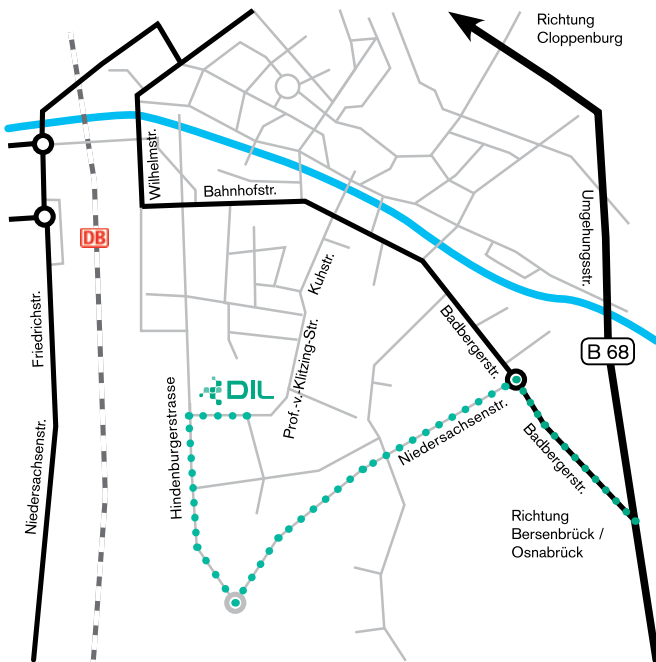
Technologie-Workshop Fließhilfsmittel in Food-Health-Feed 13.-14.11.2014 in Quakenbrück

Veranstalter: Azelis Deutschland GmbH | Zum Siegblick 37 - 45 | D-53757 Sankt Augustin

Kooperationspartner: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) | Prof.-v.-Klitzing-Str. 7 | D-49610 Quakenbrück



Anreise Quakenbrück



Anfahrt mit der Bahn:

Quakenbrück ist bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar (DB bis Osnabrück bzw. Oldenburg; NWB stündlich ab Osnabrück bzw. Oldenburg).

Anfahrt mit dem PKW:

Mit dem Auto erreichen Sie Quakenbrück über die A1.

Aus Richtung Bremen nutzen Sie die Ausfahrt Lohne/Dinkelage. Nach dem Ortseingang von Quakenbrück links Richtung Zentrum abbiegen und nach 50 m sofort wieder links auf die B68 Richtung Bersenbrück/Osnabrück abbiegen, dann die nächste Abfahrt rechts Richtung Quakenbrück fahren. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

Aus Richtung Osnabrück benutzen Sie die Ausfahrt Holdorf und folgen der Ausschilderung Richtung Quakenbrück. Nutzen Sie von der B68 die erste Einfahrt links in Richtung Quakenbrück. Ab dort der örtlichen Beschilderung folgen.

Teilnahmegebühr

Gemäß § 4, Abs. 22a des Umsatzsteuergesetzes ist die Teilnahmegebühr steuerfrei.

Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr nach Bestätigung Ihrer Anmeldung und Erhalt der Rechnung unter Angabe des Verwendungszwecks sowie dem/ den Namen des/der Teilnehmenden bis spätestens zum 12.11.2014 auf das nachfolgende Konto.

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Verwendungszweck: „Technologie-Workshop 2014“
Kreissparkasse Bersenbrück
IBAN: DE60 2655 1540 0018 8113 98
BIC: NOLADE21BEB

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Eine frühzeitige Anmeldung wird empfohlen. Nach Bestätigung ist diese verbindlich. Stornierungen können nur bis zum Anmeldeschluss (10.11.2014) mit einer Gebühr von 100,00 Euro erfolgen. Danach ist die volle Teilnahmegebühr fällig, jedoch ist die Teilnahme übertragbar.

Die Teilnahmegebühr pro Person beträgt netto:

» 290,00 Euro

Die Teilnahmegebühr beinhaltet folgende Leistungen:

» Programm und Vortragsunterlagen

» Workshop-Materialien

» Pausenbewirtung und Begrüßungsabend

» Bustransfer zur Abendveranstaltung

Beginn:

» Donnerstag, 13. November 2014, 9:30 Uhr

Ende:

» Freitag, 14. November 2014, ca. 13:30 Uhr

Anmeldung

Um Anmeldung wird gebeten bis zum 10. November 2014

Hiermit melde ich verbindlich meine Teilnahme am Technologie-Workshop „Fließhilfsmittel in Food-Health-Feed“ (13.-14.11.14) in Quakenbrück an.

Ich werde mit Person/en am Technologie-Workshop teilnehmen.

Bitte senden Sie die ausgefüllte Anmeldung:

Per Post:
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Professor-von-Klitzing-Straße 7
D-49610 Quakenbrück

Per Fax: +49 (0) 5431.183-114

Per Email: info@dil-ev.de

Name, Vorname
Unternehmen / Institution
Straße
PLZ, Ort
Telefon, Telefax
Email
Datum, Unterschrift

Technologie-Workshop Fließhilfsmittel in Food-Health-Feed

Wir freuen uns, Sie zum Technologie-Workshop „Fließhilfsmittel in Food – Health – Feed“ einzuladen. Die Veranstaltung richtet sich an Verantwortliche aus F&E, QS, Compliance, Produktion und Beschaffung der genannten Branchen.

Misch-, Förder- und Lagerprozesse von Feststoffen spielen in weiten Bereichen der Lebens-, Nahrungsergänzungs- und Futtermittelindustrie eine wichtige Rolle. Wenn Produktrezepturen mit der zur Verfügung stehenden Anlagentechnik oder den gewählten Parametern nicht miteinander harmonieren, entstehen Störungen im Produktionsprozess. Als Folge werden geplante Produktionsvorgaben nicht erreicht und vorhandene Anlagenkapazitäten nicht optimal ausgenutzt.

Der Einsatz von Trennmitteln hilft, dieser herausfordernden Aufgabe in qualitativer und wirtschaftlicher Hinsicht besser gerecht zu werden. Die richtige Auswahl, die Dosierung, der Einsatzzeitpunkt und die Mischgüte von Trennmitteln im Produkt nehmen dabei Einfluss auf das Prozessergebnis.

Ein spannendes und anspruchsvolles Programm wartet auf Sie, das neue Erkenntnisse für innovative Ideen und Lösungen verspricht. Besonderer Wert wird auf den Praxisbezug gelegt. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!



Mission Innovation

Programm - Donnerstag, 13. November 2014

- 9:30 **Dr.-Ing. Volker Heinz, DIL**
Michel Vandermeiren, PhD, Azelis
Grüßwort
- 9:45 **DIL Bereichsleitung**
Institutsbesichtigung: Einblick in die verschiedenen Kompetenzbereiche
- 10:45 Kaffeepause
- Block I – Einführung**
- 11:00 **Prof. Dipl.-Ing. Rainer Barnekow, Hochschule OWL**
Einführung und Moderation
- 11:15 **Prof. Dipl.-Ing. Dietmar Schulze, Ostfalia Hochschule**
Fließverhalten von Schüttgütern – Einflussgrößen und Messverfahren
- 12:15 **Dipl.-Ing. Thomas Franke, Azelis**
Markt- und Produktübersicht Trennmittel
- 12:45 Mittagessen

- Block II – Praxisvorträge**
- 13:30 **Dr.-Ing. Matthias Kruse, Zeppelin Systems**
Einfluss von Fließhilfsmitteln auf das Anlagendesign beim Lagern, Fördern, Dosieren und Mischen feinkörniger Schüttgüter
- 14:15 **Dipl.-Ing. Matthias Böning, amixon**
Erzielung technisch idealer Mischgüter – Richtiges Einmischen von Fließhilfsmitteln
- 15:00 Kaffeepause
- Block III – Workshop**
- 15:15 **Thomas Rieger, Thomas Heuschen, Evonik Industries**
Stand der Technik und Innovationspotenzial von Specialty Silica (AEROSIL®, SIPERNAT®)
- 16:00 **Thomas Rieger, Thomas Heuschen**
Experimentieren mit Specialty Silica und Analysieren der Ergebnisse – Ideen für die eigene Produktentwicklung
- 17:15 **Diskussion der Ergebnisse**
- 17:45 Ende erster Tag
- 19:30 Bustransfer vom Hotel zu den „Artland Kotten“

Programm - Freitag, 14. November 2014

- Block IV – Partikeltechnologie, Analytik**
- 8:30 **Dr.-Ing. habil. Ute Bindrich, DIL**
Methoden zur Charakterisierung von Partikeln in dispersen Systemen
- 9:15 **Prof. Dr. Ralf Greiner, Max Rubner-Institut**
Nanopartikel in Lebensmitteln – Entstehung, Nachweis und Wirkung
- 10:00 **Dr. Dorota Bartczak, EVISA – LGC Group**
Multi-Method Approaches based on the use of Field Flow Fractionation for Size-Based Elemental Speciation: Applications in Food & Health
- 10:45 Snack- und Kaffeepause

- Block V – Recht**
- 11:15 **Prof. Dr. Dr. Alfonso Lampen, BfR**
Nanopartikel in Lebensmitteln: Aktuelle Aspekte der oralen Aufnahme, Risikoabschätzung und Verbrauchererwartung
- 12:00 **Dr. Markus Grube, RAe Krell Weyland Grube**
Gesetzliche Anforderungen an Verarbeitungshilfsstoffe und Nanosubstanzen unter besonderer Berücksichtigung der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
- 13:00 **Diskussion und Zusammenfassung**
- 13:30 **Ende der Veranstaltung**

Parallel während der Veranstaltung: Tabletop-Ausstellung im Foyer des DIL



Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Professor-von-Klitzing-Straße 7
D - 49610 Quakenbrück
Tel.: +49 (0)5431.183-0
Fax: +49 (0)5431.183-200
Email: info@dil-ev.de
www.dil-ev.de

Ansprechpartner für Rückfragen:

Organisation

Sebastian Biedermann,
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Tel.: +49 (0) 5431.183-286
Email: s.biedermann@dil-ev.de

Programm

Bernhard Pfirschke, Azelis Deutschland GmbH
Tel.: +49 (0) 2241.5497-95
Email: bernhard.pfirschke@azelis.de



Abendveranstaltung:

Busfahrt hin und zurück von den unten genannten Hotels zum gemeinsamen Abendessen am 13.11.2014 um 19:30 Uhr in die „Artland Kotten“, Bremer Str. 112, D-49610 Quakenbrück.

Hotels:

Bitte reservieren Sie Ihre Zimmer rechtzeitig. Nachfolgende Hotels stehen zur Auswahl, die ein begrenztes Kontingent unter dem Stichwort „Technologie-Workshop“ bereithalten:

Hotel Hagspihl

Lange Str. 66, D-49610 Quakenbrück, Tel.: +49 (0) 5431.2233

Hotel Niedersachsen

St. Antoniort 2, D-49610 Quakenbrück, Tel.: +49 (0) 5431.94770

Oldenburger Hof

Hasestr. 11, D-49610 Quakenbrück, Tel.: +49 (0) 5431.94990

Vila Vita Burghotel Dinklage

Burgallee 1, D-49413 Dinklage, Tel.: +49 (0) 4443.8970

Veranstaltungsort