

Programm

GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2016

Lemgo

20. – 22. Oktober 2016

Donnerstag, 20. Oktober 2016

08.30 – 10.15 Anmeldung und Anbringen der Poster

Eröffnung des GDL-Kongresses Lebensmitteltechnologie 2016

10.15 – 10.30	Begrüßung und Vorsitz <u>Herbert Buckenhüskes</u> Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V., Stuttgart
10.30 – 11.00	25 Jahre Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V. <u>Ulrich Florin</u> Ehrenpräsident der GDL e.V., Stuttgart
11.00 – 11.30	Fünf Jahre ILT.NRW <u>Hans-Jürgen Danneel</u> Hochschule Ostwestfalen Lippe, Lemgo
11.30 – 12.00	Möglichkeiten des Qualitätserhalts von Lebensmitteln <u>Carolin Hauser</u> Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)
12.00 – 12.30	Was ist und was macht das ISEKI-Netzwerk? <u>Oliver Schlüter</u> ATB - Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V.
12.30 – 14.00	Mittagspause, Standbesuche und Posterschau

Themenkreis 2: Hydrokolloide

Vorsitzender: *Thomas Kleinschmidt*

14.00 – 14.25

Auswirkungen mechanisch induzierter Veränderungen von Stärke auf die Hydratationseigenschaften von Weizenmehlen

S. Jakobj, M. Jekle, T. Becker

Technische Universität München, Freising

14.25 – 14.50

Erbsenschalen: Vom Nebenprodukt zur alternativen

Themenkreis 3: Technologie I

Vorsitzender: *Jochen Hamatschek*

14.00 – 14.25

Einfluss der Vorbehandlung zur Reduktion raffinationsrelevanter Ölbestandteile

S.M. Hruschka

GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde

14.25 – 14.50

Veränderung der Eigenschaft von Starterkulturen

Themenkreis 4: Surface4Food

Vorsitzender: *Christian Theel*

14.00 – 14.25

Surface4Food und Plasma4Food - Netzwerke als Katalysatoren für die Entwicklung innovativer Technologien für die Lebensmittelindustrie

C. Theel

neoplas GmbH, Greifswald

14.25 – 14.50

Einsatz von physikalischem Plasma zur Haltbarkeits-

<p>Pektinquelle <u>F. Gutöhrlein</u>, <u>S. Schalow</u>, <u>S. Drusch</u> Technische Universität Berlin</p>	<p>nach mechanischer Beanspruchung <u>S. Mende</u>¹, <u>F. Häffele</u>², <u>D. Jaros</u>¹, <u>H. Nirsch</u>², <u>H. Rohm</u>¹ ¹Technische Universität Dresden ²Karlsruher Institut für Technologie</p>	<p>verlängerung verderblicher Lebensmittel <u>O. Schlüter</u> ATB - Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V.</p>
<p>14.50 – 15.15 Schleimig oder cremig? - Wie Polysaccharide den Fadenzug von gerührten Milchgelen beeinflussen <u>G. Surber</u>, <u>S. Mende</u>, <u>D. Jaros</u>, <u>H. Rohm</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>14.50 – 15.15 Einfluss des Röstverfahrens auf die Bekömmlichkeit von Kaffee unter besonderer Berücksichtigung organischer Säuren <u>J. Westerholt</u>, <u>J. Zapp</u> Hochschule Ostwestfalen Lippe, Lemgo</p>	<p>14.50 – 15.15 Von antimikrobiell bis selbstreinigend - Plasmaoberflächentechnologie in der Lebensmittelbranche <u>M. Polak</u> INP Greifswald e.V.</p>
<p>15.15 – 15.40 Strukturentwicklung von Stärke-Protein-Matrices - Einfluss von CO₂ und Glutathion <u>C. Verheyen</u>, <u>M. Jekle</u>, <u>T. Becker</u> Technische Universität München, Freising</p>	<p>15.15 – 15.40 Thermo-mechanische Eigenschaften von Zuckerwarenmassen <u>C. Schmidt</u>, <u>S. Schuldt</u>, <u>R. Bornmann</u>, <u>Y. Schneider</u>, <u>H. Rohm</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>15.15 – 15.40 Plasmatechnologie zur Sterilisation von Verpackungsmaterial <u>P. Muranyi</u> Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising</p>
<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>
<p>Themenkreis 5: Technologie II Vorsitzender: <u>Knut Franke</u></p>	<p>Themenkreis 6: Berufsperspektiven für Studenten Vorsitzender: <u>Ulrich Florin</u></p>	<p>Themenkreis 7: Fließverhalten / Prozessanpassung Vorsitzender: <u>Ulrich Müller</u></p>
<p>16.20 – 16.45 Wärmebehandlung von Lebensmitteln mit Partikeln <u>T. Prüßmeier</u> Tetra Pak Processing GmbH, Reinbek</p>	<p>16.20 – 16.45 Karriere in der Lebensmittelwirtschaft: Bewerbungstipps (do's and don'ts), Praktika, Gehaltsverhandlungen (Studienergebnisse zu Einstiegsgehältern) <u>B. Burmester</u> food jobs.GmbH, Düsseldorf</p>	<p>16.20 – 16.45 Segregation - Vermeidung der Entmischung von Feststoffmischungen <u>M.H. Pahl</u>¹, <u>R. Barnekow</u>² ¹Universität Paderborn ²Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>
<p>16.45 – 17.10 Aufbereitung von Beerentrester als Quelle von Ballaststoffen und Polyphenolen <u>A. Reißner</u>, <u>M. Keschka</u>, <u>E. Santos Arcos</u>, <u>S. Struck</u>, <u>H. Rohm</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>16.45 – 17.10</p>	<p>16.45 – 17.10 Einfluss von pH-Wert und Konzentraterhitzung auf das Löse- und Cakingverhalten von MPC-Pulvern <u>F. Schulnies</u>, <u>T. Kleinschmidt</u> Hochschule Anhalt, Köthen</p>
<p>17.10 – 17.35 Reaction kinetics and mechanism of the molybdate-catalyzed epimerization of glucose in aqueous solutions using a microstructured reactor <u>B. Spasova</u>¹, <u>C. Kuesters</u>², <u>B. Stenge</u>², <u>J.J. Brand-</u></p>	<p>17.10 – 17.35</p>	<p>17.10 – 17.35 Nanostrukturierte Partikel als Fließhilfsmittel für Lebensmittelpulver <u>S. Kleinschmidt</u> Hochschule Anhalt, Köthen</p>

<p><i>ner</i>¹ ¹Karlsruhe Institute of Technology, Eggenstein-Leopoldshafen ²Cargill R&D Centre Europe, Vilvoorde, Belgium</p>		
<p>17.35 – 18.00 Technologische, ökonomische und ökologische Aspekte ressourcenschonender Produktion von Milch- und Molkenkonzentrat <u>J. Dimpler</u> Technische Universität München, Freising</p>	<p>17.35 – 18.00 Diskussion der Inhalte des Themenkreises</p>	<p>17.35 – 18.00 Dynamische Rezeptur- und Prozessanpassung in der Lebensmittelproduktion am Beispiel der Backbranche <u>J. Huen</u> ttz Bremerhaven</p>
18:15 – 19:30 Jahresmitgliederversammlung der GDL e.V. (in der Hochschule)		
19:30 Studentenabend mit Science Slam		
Freitag, 21. Oktober 2016		
<p>Themenkreis 8: Emulgieren / Proteine Vorsitzender: <i>Helmy Omran</i></p>	<p>Themenkreis 9: Fleischtechnologie Vorsitzender: <i>Stefan Töpfl</i></p>	<p>Themenkreis 10: Hygiene / Sicherheit Vorsitzender: <i>Christian Hertel</i></p>
<p>09.00 – 09.25 Einfluss der Prozessparametrierung auf die Qualität von Getränkeemulsionen beim Gegenstrominjektionsverfahren <u>S. Rossmann</u>¹, <u>C. Merck</u>¹, <u>J. Schneider</u>¹, <u>U. Müller</u>¹, <u>R. Kohlus</u>² ¹Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Institut für Lebensmitteltechnologie ILT.NRW, Lemgo ²Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Stuttgart</p>	<p>09.00 – 09.25 Funktionshüllen mit Zusatznutzen <u>H. Henze-Wethkamp</u> Walsroder Casings GmbH, Bomlitz</p>	<p>09.00 – 09.25 Inaktivierung von murinem Norovirus auf Oberflächen von Obst und Gemüse durch kalt vernebeltes Wasserstoffperoxid <u>M. Weinstock</u>, <u>J. Pfannbecker</u>, <u>M. Dabisch-Ruthe</u>, <u>B. Becker</u> Hochschule Ostwestfalen Lippe, Lemgo</p>
<p>09.25 – 09.50 M4E - eine bahnbrechende Technologie zur nicht-invasiven und schonenden Herstellung von Emulsionen, Suspensionen und Lösungen <u>V. Willich</u>, <u>B. Jorissen</u>, <u>G. Bognolo</u>, <u>F. Velghe</u>, <u>Z. Szilágyi</u> CTAdvisors / M4E Magnets for Emulsions, Frank-</p>	<p>09.25 – 09.50 Kontrollierte Raucherzeugung mit optimierter Gemischbildung zur Reduzierung von Rauchzeiten in einer Räucheranlage <u>H. Apke</u> Vemag Anlagenbau GmbH, Verden</p>	<p>09.25 – 09.50 Mykotoxine – ein weltweites Problem <u>A. Kimonyo</u> University of Rwanda, Kigali, Ruanda</p>

<p>furt</p> <p>09.50 – 10.15 Eine nicht-invasive Methode zur Untersuchung von Proteinschäumen <u>J. Ewert</u> Universität Hohenheim</p>	<p>09.50 – 10.15 Verfahrensentwicklung von Fettersatzstoffen und Vorstellung von Fettreduzierungsmöglichkeiten für Fleischerzeugnisse <u>F. Reimold</u> Hochschule Bremerhaven</p>	<p>09.50 – 10.15 Einfluss der thermischen Lebensmittelverarbeitung auf den Abbau der Mykotoxine T-2 und HT-2 Toxin <u>H.S. Schmidt, S. Becker, B. Cramer, H.-U. Humpf</u> Westfälische Wilhelms-Universität Münster</p>
<p>10.15 – 10.40 Das Potential von Haferproteinisolat und -hydrolysat in Lebensmittelschäumen <u>T. Hecht, M. Brückner-Gühmann, S. Drusch</u> Technische Universität Berlin</p>	<p>10.15 – 10.40 Verarbeitungseignung von Eberfleisch <u>M. Hölscher, T. Nolte, J. Zapp, A. Stiebing, R. Lautenschläger, M. Upmann</u> Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>	<p>10.15 – 10.40 Verbesserung der Hygiene und Energieeinsparung durch Einsatz einer Luftbarriere <u>P. Gerhardt</u> Florin GmbH, Willich</p>
<p>10:40 – 11:05 Prozesschromatographische Fraktionierung von Proteinhydrolysaten <u>J. Tachil¹, H. van Bracht², H.-J. Danneel¹</u> ¹Institut für Lebensmitteltechnologie NRW (ILT.NRW), Lemgo ²NutriteQ GmbH, Lemgo</p>	<p>10:40 – 11:05 Fehlaromen in Eberfleischprodukten - Aktuelle Erkenntnisse <u>T. Nolte, K. Wittkötter, J. Zapp</u> Hochschule Ostwestfalen Lippe, Lemgo</p>	<p>10:40 – 11:05 Erste Erfahrungen mit einer Strömungszelle zur Aufnahme von Reinigungskinetiken von Werkstoffoberflächen <u>A. Lütke Föller¹, K. Schwarzer¹, P. Wilhelm¹, U. Müller¹, K. Ollesch², T. Schiller²</u> ¹Hochschule Ostwestfalen Lippe, Lemgo ²Glass GmbH & Co. KG, Paderborn</p>
<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>
<p>Themenkreis 11: Vegetarisch/vegane Produkte Vorsitzender: <i>Martin Schüring</i></p>	<p>Themenkreis 12: Verleihungen der Nachwuchsförderpreise der Ulrich Florin Stiftung Vorsitzender: <i>Herbert J. Buckenhüskes</i></p>	<p>Themenkreis 13: Industrie 4.0 I Vorsitzender: <i>Oliver Schlüter</i></p>
<p>11.30 – 11.55 Herstellung einer alternativen Proteinquelle durch Submerskultivierung von Basidiomyceten auf industriellen Nebenströmen als Nahrungsmittelrohstoff sowie lebensmitteltechnologische Applikationen in zwei veganen Modellsystemen <u>A. Stephan, A.^{1,2}, M. Zajul¹, J. Ahlborn¹, T. Trapp¹, H. Zorn¹ (22)</u> ¹Justus-Liebig-Universität Gießen ²VAN HEES GmbH, Walluf</p>	<p>11.30 – 11.45 Verleihung der Nachwuchsförderpreise der Ulrich Florin Stiftung <u>Ulrich Florin</u> Ulrich Florin Stiftung, Willich</p>	<p>11.30 – 11.55 Lebensmittel 4.0 - Chancen für den Mittelstand? Ergebnisse einer Unternehmensbefragung. Welche Chancen und Potentiale birgt das Thema Digitalisierung? Wir fragten – Unternehmen antworteten <u>N. Reichl</u> Food-Processing Initiative e.V., Bielefeld</p>
<p>11.55 – 12.20 Einsatz von Intensivmischern für die Herstellung vegetarischer Wurstmassen <u>K. Ollesch</u></p>	<p>11.45 – 12.05 Eindrücke vom IFT Kongress mit Messe Food Expo im Juli 2016 in Chicago <u>D. Steiner¹, W. Zillinger²</u></p>	<p>11.55 – 12.20 Erfolgreiche IT gestützte Umsetzung der Risikobasierten Instandhaltung <u>H.-J. Kopp</u></p>

Glass GmbH & Co. KG, Paderborn	¹ Universität Hohenheim, ² Hochschule Neubrandenburg	pimacon GmbH, Duisburg
12.20 – 12.45 Effects of protein enrichment and microbial transglutaminase on the properties of fermented tiger nut milk <u>N. Kizzie-Hayford</u> , <u>D. Jaros</u> , <u>H. Rohm</u> Technische Universität Dresden	12.05 – 12.25 Interessantes vom IUFOST-Kongress 2016 in Dublin <u>M. Löffler</u> Universität Hohenheim	12.20 – 12.45 Digitalisierung beginnt im Bewusstsein und nicht bei der Software <u>W. Felten</u> FELTEN Group, Serrig
	12.25 – 12.45 Bericht über den Master-Studiengang „Prozessengineering and Energytechnology“ <u>M. Rienäcker</u> Hochschule Bremerhaven	
12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster	12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster	12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster
Themenkreis 14: Technologie III Vorsitzender: <i>Helmut Dietrich</i>	Themenkreis 15: Im Umfeld der Lebensmittelproduktion Vorsitzender: <i>Werner Lorig</i>	Themenkreis 16: Lebensmittel 4.0 II Vorsitzender: <i>Norbert Reichl</i>
14.00 – 14.25 Pasteurisation von Obstkonserven - Auswirkung der Gebindeform, der Viskosität und der Stückigkeit des Pasteurisationsgutes auf die tatsächlich applizierten Pasteurisationseinheiten <u>Knut Schwarzer¹</u> , <u>Swen Gerke²</u> , <u>Verena Wolff¹</u> , <u>Jan Schneider¹</u> ¹ Institut für Lebensmitteltechnologie.NRW, Lemgo ² ISF Technische Simulationen, Lemgo	14.00 – 14.25 Religion und Essen - Essen als neue Religion? <u>J. Hamatschek</u> GDL e.V., Stuttgart	14.00 – 14.25 Quo Vadis Industrie 4.0 in der Ernährungsindustrie <u>K. van Betteray</u> CSB-System AG, Geilenkirchen
14.25 – 14.50 Einfluss der Behandlung durch Pulsed Electric Fields auf die konvektive Trocknung von Zwiebeln <u>P. Giersemehl¹</u> , <u>R. Ostermeier¹</u> , <u>M. Regier²</u> ¹ Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft mbH, Quakenbrueck ² Hochschule Trier	14.25 – 14.50 Nahrungsmittelallergie: ein bekanntes und lebensbedrohliches Problem - Allergenreduktion als innovatives Therapiekonzept! <u>P. Meinlschmidt¹</u> , <u>I. Muranyi¹</u> , <u>U. Schweiggert-Weisz¹</u> , <u>E. Ueberham²</u> , <u>J. Lehmann²</u> , <u>P. Eisner¹</u> ¹ Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising ² Fraunhofer-Institut für Zelltherapie und Immunologie IZI, Leipzig	14.25 – 14.50 Industrie 4.0 – digitale Transformation der Fleischbranche <u>D. Conzelmann</u> BIZERBA Engineered Solutions Inc., Balingen
14.50 – 15.15 Detektion von Hochgeschwindigkeitseffekten beim	14.50 – 15.15 Angeschaut und eingekauft? Wie Produktlabels die	14.50 – 15.15 Digitaler Wandel und neue Geschäftsmodelle - die

<p>Schneiden von Lebensmittelmodellmassen <u>S. Schuldt</u>, <u>T. Witt</u>, <u>C. Schmidt</u>, <u>Y. Schneider</u>, <u>H. Rohm</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>Aufmerksamkeit auf visuell suboptimale Lebensmittel lenken <u>C. Symmank</u>¹, <u>J.R. Helmert</u>², <u>H. Rohm</u>¹ Technische Universität Dresden, ¹Professur für Lebensmitteltechnik; ²Professur Ingenieurpsychologie und angewandte Kognitionsforschung</p>	<p>Perspektive des Handels N.N.</p>
<p>15.15 – 15.40 Fremdkörperdetektion mittels Metallsuchtechnik <u>D. Bakkar</u>, <u>P. Gerhardt</u> Florin GmbH, Willich</p>	<p>15.15 – 15.40 Essbare Blüten <u>H.J. Buckenhüskes</u> Lebensmittelwissenschaftliche Beratung, Hemmingen</p>	<p>15.15 – 15.40 Podiumsdiskussion: Experten aus der Wertschöpfungskette Food diskutieren über die Perspektiven des Digitalen Wandels</p>
<p>15.40 – 16.10 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.40 – 16.10 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.15 – 16.10 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>
Feierstunde „25 Jahre GDL e.V.“ einschließlich Verleihung der Alfred Mehlitz-Medaille		
16.30	Eröffnung	
16.35	Grußworte	
17.15	Verleihung der Alfred Mehlitz-Medaille	
17.30	<p>Podiumsdiskussion „Zukunft der Lebensmitteltechnologie“: Diskussionsleiter: <u>Prof. Dr. Matthias Horst</u>, ZENK, Berlin <u>Dr. Ir. C. D. (Kees) de Gooijer</u>, Food & Nutrition Delta, Wageningen, Niederlande <u>Prof. Dr. Klaus-Dieter Jany</u>, Wadi-International-University, Wadi Al Nadara, Syrien <u>Prof. Dr. Dietrich Knorr</u>, Präsident der International Union of Food Science and Technology <u>Dr. Stefan Pecoroni</u>, GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde</p>	
18.45 Abendempfang und feierliches Abendessen		
Samstag, 22. Oktober 2016		
Themenkreis 17: Lebensmittelrechtliche Aspekte		
Vorsitzende: <u>Sieglinde Stähle</u>		
09.00 – 09.35	<p>Genome editing – CRISPR/Cas und Co – Die neuen Methoden zur genetischen Veränderung von Organismen <u>K-D. Jany</u> Wadi-International-University, Wadi Al Nadara, Syrien</p>	
09.35 – 10.10	<p>Onlinehandel mit Lebensmitteln - Anforderungen, Überwachung und aktuelle Fragestellungen im Überblick <u>Clemens Comans</u> KWG Rechtsanwälte, Gummersbach</p>	
10.10 – 10.45	<p>Digitalisierung und Produktkommunikation: Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit</p>	

	<u>V. Kluge</u> Technische Universität Berlin
10.45 – 11.15	Kaffeepause
11.15 – 13.00	Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion Diskussionsleitung: <u>S. Stähle</u> Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin
13.00	Schlussworte