

PROGRAMM

**Mittwoch, 13. Dezember 2017; 11:30 bis 16:30 Uhr, Deutsches Institut für Lebensmittel-
technik e.V., Prof-von-Klitzing-Straße 7, 49610 Quakenbrück**

- 11:30 – 12:20 Uhr** **Registrierung und Mittagessen**
- 12:20 – 12:30 Uhr** **Begrüßung und Einführung**
PD Dr. Christian Hertel
- 12:30 – 13:15 Uhr** **Ionisierende- und nicht-ionisierende Bestrahlung von Lebensmit-
teln – Wirkweise, Anwendung und rechtliche Aspekte**
Dr.-Ing. Mario R. Stahl, Max-Rubner-Institut
- 13:15 – 13:45 Uhr** **Low-energy electron beam for the application on low moisture
food**
Nicolas Meneses, Bühler AG
- 13:45 – 14:30 Uhr** **Kaffeepause**
- 14:30 – 15:00 Uhr** **Anwendung von gepulstem Licht zur Oberflächenentkeimung von
Fleischprodukten**
Hanna Harmeling, DIL e.V.
- 15:00 – 15:30 Uhr** **Moderate hydrothermale Behandlung von Biertreber mit dem Ziel
der Entwicklung eines β -Glucan-haltigen Getränkegrundstoffs**
Martina Kießling, DIL e.V.
- 15:30 – 16:00 Uhr** **Einfluss von Pulsed Electric Fields (PEF) auf die Trocknung von
Obst und Gemüse**
Robin Ostermeier, Elea GmbH
- 16:00 – 17:00 Uhr** **DIL-Tour (optional)**

Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich für den Workshop

am 13.12.2017 von 11:30 – 16:30 Uhr an.

Name, Vorname: _____

Firma: _____

Funktion: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____

Datum / Unterschrift: _____

Anmeldeschluss ist der 05. Dezember 2017

Für Fragen zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an Frau Janina Niehaus, unter
Tel.: **05431-183-149**, Fax: **05431-183-114** oder per E-Mail: **j.niehaus@dil-ev.de**.