

PROGRAMM

**Donnerstag, 31. Mai 2018, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.,
Prof-von-Klitzing-Straße 7, 49610 Quakenbrück**

- | | |
|--------------------------|---|
| 11:30 – 12:45 Uhr | Registrierung und Mittagessen |
| 12:45 – 13:00 Uhr | Begrüßung & Einführung
PD Dr. Christian Hertel, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. |
| 13:00 – 13:30 Uhr | Nassextrusion von Insekten
Christoph Pernetz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. |
| 13:30 – 14:00 Uhr | Nassextrusion von Mikroalgen
Megala Palanisamy, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. |
| 14:00 – 14:30 Uhr | Gepulste elektrische Felder – Prozesskonzepte für eine nachhaltige
Lebensmittelproduktion und Nutzung von Nebenströmen
Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl, Elea Vertriebs-und Vermarktungsgesellschaft |
| 14:30 – 15:00 Uhr | Kaffeepause |
| 15:00 – 15:30 Uhr | Data Science in der Bioökonomie
Christian Seebold, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. |
| 15:30 – 16:00 Uhr | Veränderung funktioneller Eigenschaften in feinen Backwaren durch Ersatz
von Kristallzucker
Dr. Dana Middendorf, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e. V. |
| 16:00 – 17:00 Uhr | DIL-Tour (optional) |