

## **PROGRAMM**

11.30 – 12.20 Uhr

Registrierung und Mittagessen

12.20 – 12.30 Uhr

Begrüßung & Rückblick, Dr. Christian Hertel

12.30 – 13.00 Uhr

Extrusion zur Strukturgestaltung von Proteinen, Juliette Herpich

13.00 – 13.30 Uhr

Algen und Insekten als Proteinquellen – Einsichten aus dem Projekt Sustainability Transitions in der Lebensmittelproduktion, Megala Palanisamy

13.30 – 14.00 Uhr

High Pressure für Konservierung und Strukturmodifikation, Dr. Kemal Aganovic

14.00 – 14.30 Uhr

Kaffeepause

14.30 – 15.00 Uhr

Lebensmittelphysik – Schaumextrusion von Lebensmitteln: Grundlagen und Anwendungen, Dr. Volker Lammers

15.00 – 15.30 Uhr

Projekt Bioökonomie 2.0 –Potenziale der Nebenstromnutzung, Fenja Süverkrüp

15.30 – 16.00 Uhr

Life Cycle Assessments – Der neue Standard für die Lebensmittelqualität, Dr. Stefan Irmscher

16.00 – 17.00 Uhr

DIL-Tour (optional)

**Antwortbogen siehe Seite 2**  
**ANTWORTBOGEN**

Anmeldeschluss ist der 05. Mai 2017

Per Telefon: +49 5431-183-149

Per Fax: +49 5431-183-114

Per E-Mail: [j.niehaus@dil-ev.de](mailto:j.niehaus@dil-ev.de)

Hiermit melde ich mich verbindlich für den Workshop

am 16.05.2017 von 11.30 – 16.00 Uhr an.

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Funktion: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum / Unterschrift: \_\_\_\_\_

Für Fragen zur Anmeldung wenden Sie sich bitte an Frau Janina Niehaus, unter  
Tel.: **05431.183-149**, oder per E-Mail: [\*\*j.niehaus@dil-ev.de\*\*](mailto:j.niehaus@dil-ev.de)