

Bis 29.08.23
anmelden und
10% Frühbucher-
rabatt sichern

Kooperationsseminar

Materialcharakterisierung von Lebensmitteln

11.- 12. Oktober 2023 in Potsdam

Seminarinhalt

In den letzten Jahren sind zahlreiche innovative, nachhaltige und gesunde Lebensmittel entstanden. Es wurden insbesondere viele Analogprodukte als Alternativen für Fleisch, Milch und Fisch entwickelt. Dabei stellen die technofunktionellen Eigenschaften wie Textur, Stabilität, Struktur, Fließverhalten und Gel-Eigenschaften noch immer eine große Herausforderung dar, da diese meist noch nicht originalgetreu nachgebildet werden können. Einerseits sind die Strukturbildungsmechanismen noch nicht komplett erforscht, andererseits kann häufig die notwendige Materialcharakterisierung nicht realisiert werden, um so die Lebensmittelinnovationen voranzutreiben. Dieses Seminar gibt einen Überblick zu den bestehenden Lebensmittelprodukten und -technologien und den Analysemöglichkeiten zur Charakterisierung der technofunktionellen Eigenschaften dieser Matrices. Der Fokus liegt dabei auf innovativen Produkten wie z.B. Fleisch- und Milchanalogprodukte. Zunächst werden in dieser Fortbildung die Grundlagen zur Materialcharakterisierung der unterschiedlichen Lebensmittelgruppen (Gele, Schäume, Emulsionen, etc.) erarbeitet und anschließend erweiterte Methoden und neue Anwendungen aus verschiedenen Lebensmittelbereichen diskutiert.



Programm

Der erste Tag behandelt die Grundlagen zur Materialcharakterisierung der unterschiedlichen Lebensmittelgruppen. Am zweiten Tag werden erweiterte Methoden und neue Anwendungen aus verschiedenen Lebensmittelbereichen diskutiert.

11. Oktober - Grundlagen

09:30 Uhr Registrierung

10:00 Uhr Begrüßung und Vorstellung
Prof. Anja Maria Wagemans, Technische Universität Berlin
Prof. Cornelia Rauh, Technische Universität Berlin
Michael Schäffler, Anton Paar Germany GmbH

10:30 Uhr Lebensmittel(analog)produkte und -technologien
Prof. Anja Maria Wagemans, Technische Universität Berlin

11:15 Uhr Apparativ gestützte Sensorik
Prof. Cornelia Rauh, Technische Universität Berlin

12:00 Uhr Mittagsimbiss

13:00 Uhr Grundlagen der Rheologie in Rotation, Oszillation und DMA mit Anwendungsbeispielen
Michael Schäffler, Anton Paar Germany GmbH

14:00 Uhr Einführung in die materialwissenschaftliche Charakterisierung von Struktur und mechanischen Eigenschaften biologischer Materialien
Prof. Claudia Fleck, Technische Universität Berlin

14:45 Uhr Charakterisierung von Lebensmitteln mittels Rheometrie in Kombination mit Bildverarbeitungstechniken
Dr. José Rodriguez, Anton Paar Germany GmbH

15:15 Uhr Kaffeepause

15:45 Uhr Einsatz von Pflanzenproteinen in Emulsionen und Gelen
Prof. Stephan Drusch, Technische Universität Berlin

16:15 Uhr Rheologie von Biomaterialien
Prof. Andreas Wierschem, Universität Erlangen-Nürnberg

19:00 Uhr Abendveranstaltung



12. Oktober - Methoden und Anwendungen

- 09:00 Uhr** Rheologie, Neutronen und Lebensmittel
Prof. Peter Fischer, Eidgenössische Technische Hochschule Zürich (ETH)
- 09:30 Uhr** Rheologische Charakterisierung von Bioinks für den 3D Biodruck
Dr. Johanna Berg, Technische Universität Berlin
- 10:00 Uhr** Bedeutung und Modifikationen von Mikrostrukturen in Teigen während der Herstellung von Backwaren
Prof. Mario Jekle, Universität Hohenheim
- 10:30 Uhr** Kaffeepause
- 11:00 Uhr** Einfluss von Hydrokolloiden und Ballaststoffen auf die Textur von Milch- und Fleischalternativen
Ralf Ungerer, J. Rettenmaier & Söhne GmbH + Co KG
- 11:30 Uhr** Gesund, lecker und nachhaltig – Texturierungslösungen mit pflanzenbasierten, funktionellen Zutaten
Dr. Alain Graf, Südzucker AG
- 12:00 Uhr** Rheologie von veganen Käsealternativen
Dr. Monika Brückner-Gühmann, Formo Bio GmbH
- 12:30 Uhr** Mittagsimbiss
- 13:30 Uhr** Rheologie von Fleischanalogen unter Druck
Dr. Lucas Böhni, Planted Foods AG
- 14:00 Uhr** Vegane Vielfalt - Stoffliche und verfahrenstechnische Konzeption pflanzenbasierter Alternativen mit Brühwurst- und Rohwurstcharakter
Dr. Nino Terjung, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)
- 14:30 Uhr** Verfahren zur Erzeugung fleischähnlicher Strukturen aus pflanzlichen Rohstoffen
Sören Rossmann, Rügenwalder Mühle
- 15:00 Uhr** Abschlussdiskussion
- 15:30 Uhr** Seminarende



Kontakt

Karin Helwig
Anton Paar Germany GmbH
Hellmuth-Hirth-Str. 6
73760 Ostfildern
Tel.: +49 711 72091 652
Fax: +49 711 72091 630
karin.helwig@anton-paar.com

Link zur Veranstaltung und Anmeldung

www.anton-paar.com

Zimmerreservierung

MAXX Hotel Sanssouci Potsdam
Allee nach Sanssouci 1
14471 Potsdam
Tel.: +49 331 9091-0
E-Mail: potsdam@maxxhotel.com

Hotelzimmer können unter dem
Stichwort „TUB-AP“ reserviert werden.

oder unter Visit Berlin
www.visitberlin.de

Veranstaltungsort

MAXX Hotel Sanssouci Potsdam
Allee nach Sanssouci 1
14471 Potsdam

Organisation

Prof. Anja Maria Wagemans – TU Berlin
Prof. Cornelia Rauh – TU Berlin
Michael Schäffler – Anton Paar Germany GmbH
Ostfildern

Teilnehmergebühr und Leistungen (zzgl. MwSt.)

Pro Person: € 785,00

Forschungs- und universitäre Einrichtungen
Pro Person: € 498,00

10% Frühbucherrabatt auf den regulären Preis bei Anmeldung
bis 29.08.2023.

Unternehmensticket: Ab 3 Teilnehmern aus einem Unternehmen
erhält jeder Teilnehmer 10% Rabatt auf den regulären Preis.

(Rabatte sind nicht kombinierbar)

In der Teilnahmegebühr sind Seminarunterlagen als Downloadlink,
die Verpflegung und die Abendveranstaltung inbegriffen.



Anmeldung:

