

Kontakt

Karin Helwig
Anton Paar Germany GmbH
Hellmuth-Hirth-Str. 6
73760 Ostfildern

Tel.: +49 711 72091 652
E-Mail: karin.helwig@anton-paar.com

Veranstaltung und Anmeldung

www.anton-paar.com

Zimmerreservierung und Veranstaltungsort

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 Potsdam Tourismus
www.potsdamtourismus.de

Organisation

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

Teilnehmergebühr und Leistungen (zzgl. MwSt.)

Pro Person: € 860,00

Forschungs- und universitäre Einrichtungen
Pro Person: € 530,00

**10% Frühbucherrabatt auf den regulären Preis
bei Anmeldung bis 06.08.2024.**

In der Teilnahmegebühr sind die Verpflegung, die
Tagungsunterlagen als PDF-Download und die
Teilnahme an der Abendveranstaltung enthalten.



Anmeldung:



Kooperationsseminar

Materialcharakterisierung von

Lebensmitteln

17.- 18. September 2024 in Potsdam

Inkl.
Lehrbuch



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 voran-

zutreiben. Dieses Seminar gibt einen Überblick zu den bestehenden Lebensmittelprodukten und -technologien und den Analysemöglichkeiten zur Charakterisierung der technofunktionellen Eigenschaften dieser Matrizes. 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.

17. September - Grundlagen

- 09:30 Uhr** Registrierung
- 10:00 Uhr** Begrüßung und Vorstellung
Prof. Anja Wagemans, TU Dresden und Michael Schäffler, Anton Paar Germany GmbH
- 10:30 Uhr** Lebensmittel(analog)produkte und -technologien
Prof. Anja Wagemans, TU Dresden
- 11:15 Uhr** Extrusion im Labormaßstab: Grundlagen, Anwendungsbeispiele und Potenzial in der Lebensmittelindustrie
Stefan Jansen, Anton Paar TorqueTec GmbH
- 12:00 Uhr** Mittagspause
- 13:00 Uhr** Apparativ gestützte Sensorik
Prof. Cornelia Rauh, TU Berlin
- 13:45 Uhr** Grundlagen der Rheologie in Rotation, Oszillation und DMA mit Anwendungsbeispielen
Michael Schäffler, Anton Paar Germany GmbH
- 14:30 Uhr** Unkonventionelle & innovative rheologische Charakterisierung von Lebensmitteln jenseits der Standard-Scherrheologie
Dominic Oppen, Anton Paar Germany GmbH
- 15:15 Uhr** Kaffeepause
- 15:45 Uhr** Einsatz von Pflanzenproteinen in Emulsionen und Gelen
Prof. Stephan Drusch, TU Berlin
- 16:30 Uhr** Rheologie von Biomaterialien
Prof. Andreas Wierschem, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg
- 18:00 Uhr** Abendevent

18. September - Anwendungen

- 09:00 Uhr** Rheologie, Neutronen und Lebensmittel
Prof. Peter Fischer, ETH Zürich
- 09:30 Uhr** Selbstoptimierende Lebensmittelverarbeitung durch aktives Lernen und Automatisierung
Deborah Becker, Société des Produits Nestlé S.A.
- 10:00 Uhr** Bedeutung und Design von Mikrostrukturen in getreidebasierten Lebensmitteln
Dr. Ahmed Fahmy, Uni Hohenheim
- 10:30 Uhr** Kaffeepause
- 11:00 Uhr** Mikroverkapselung von funktionellen Additiven in Lebensmitteln
Dr. Thomas Heidebach, AMD Wild
- 11:30 Uhr** Gesund, lecker und nachhaltig – Texturierungslösungen mit pflanzenbasierten, funktionellen Zutaten
Dr. Alain Graf, Südzucker
- 12:00 Uhr** Rheologie von veganen Käsealternativen
Dr. Monika Brückner-Gühmann, Formo Bio GmbH
- 12:30 Uhr** Mittagspause
- 13:30 Uhr** Rheologie von Fleischanalogen unter Druck
Dr. Lucas Böni, Planted Food
- 14:00 Uhr** Vegane Vielfalt - Stoffliche und verfahrenstechnische Konzeption pflanzenbasierter Alternativen mit Brühwurst- und Rohwurstcharakter
Dr. Nino Terjung, DIL
- 14:30 Uhr** Verfahren zur Erzeugung fleischähnlicher Strukturen aus pflanzlichen Rohstoffen
Sören Rossmann, Rügenwalder Mühle
- 15:00 Uhr** Abschlussdiskussion
- 15:30 Uhr** Ende des Seminars