

## 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](mailto:karin.helwig@anton-paar.com)

## Veranstaltung und Anmeldung

[www.anton-paar.com](http://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](mailto:potsdam@maxxhotel.com)

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

oder unter Potsdam Tourismus  
[www.potsdamtourismus.de](http://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