

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

unter Dresden Tourismus
www.dresden.de/de/tourismus

Veranstaltungsort

Dresden, genauere Informationen folgen.

Organisation

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

Anmeldung:



Teilnehmergebühr und Leistungen (zzgl. MwSt.)

Pro Person: € 860,00 regulärer Preis

10 % Frühbucherrabatt auf den regulären Preis bei Anmeldung bis 26.08.2025 (nicht mit anderen Rabatten kombinierbar).

Forschungs- und universitäre Einrichtungen
Pro Person: € 490,00

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



Kooperationsseminar

Materialcharakterisierung von Lebensmitteln – Fokus Analogprodukte

22.-23. Oktober 2025 in Dresden



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 Milchanalogprodukten. 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.

22. Oktober - 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
Markus Hilgart, Anton Paar Germany 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
- 19:00 Uhr** Abendevent

23. Oktober - 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, Universität Hohenheim
- 10:30 Uhr** Kaffeepause
- 11:00 Uhr** Mikroverkapselung von funktionellen Additiven in Lebensmitteln
Dr. Thomas Heidebach, ADM Wild Europe GmbH
- 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** Einfluss von Ballaststoffen auf die rheologischen und textuellen Eigenschaften von gemischten Protein-Carrageen-Gelen
Prof. Monika Gibis, Universität Hohenheim
- 14:30 Uhr** Verfahren zur Erzeugung fleischähnlicher Strukturen aus pflanzlichen Rohstoffen
Hannes Timmermann, Rügenwalder Mühle
- 15:00 Uhr** Abschlussdiskussion
- 15:30 Uhr** Ende des Seminars