

Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)
Prof.-von-Klitzing-Str. 7
D - 49610 Quakenbrück

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:

Telefon 0151 12308147

Teilnahmegebühr

| | | |
|------------------------------|-----|--------|
| Mitglieder* | EUR | 430,00 |
| Nichtmitglieder | EUR | 490,00 |
| Studentische Mitglieder* | EUR | 75,00 |
| Studentische Nichtmitglieder | EUR | 100,00 |

*GDL, SGLWT, V.Ö.L.B.

Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes
Bahnhofstr. 7
71701 Schwieberdingen

Telefon 07150 / 91 78 722
E-Mail gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter www.gdl-ev.org. Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch postalisch, per E-Mail oder Fax entgegen.

Bitte beachten Sie unsere **Datenschutzhinweise** auf unserer Homepage www.gdl-ev.org/datenschutz

Anmeldeschluss 28. Mai 2019

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail.
Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner.

Bei **Stornierung** der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

In den Teilnahmegebühren sind enthalten

Tagungsunterlagen, Besuch der Vorträge, Pausenimbiss und -getränke, sowie das gemeinsame Abendessen am Dienstag, dem 4. Juni 2019

Veranstalter

Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologien e.V. (GDL)



GDL – Symposium Lebensmittelschäume 4./5. Juni 2019 in Quakenbrück

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen finden Sie auch im Internet unter:
www.gdl-ev.org

Dienstag, 4. Juni 2019

10.00 – 10.10

Begrüßung und Einführung

Knut Franke

Leibniz Universität Hannover

10.10 – 10.50

Multiskaleneffekte in Lebensmittelschäumen

Cornelia Rauh

Technische Universität Berlin

10.50 – 11.30

Prozessbeeinträchtigungen durch störende Maischeschaumbildungen bei der Erzeugung hochqualitativer Destillate

Daniel Einfalt, Daniel Heller, Ralf Kölling-Paternoga

Universität Hohenheim, Stuttgart

11.30 – 12.10

Modelling and simulation of food foams with different material consistencies

Mohammad Mobarak, Katharina Gladbach, Nan Chen, Bernhard Gattermig, Anuhar Nesme, Mohamed Hussein, Antonio Delgado

Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

12.10 – 13.30 Mittagspause

13.30 – 14.10

Physikalisches Management störender Schäume: ein Beitrag zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und Prozessstabilität

Anuhar Nesme¹, Bernhard Gattermig¹, Cornelia Rauh², Antonio Delgado¹

¹ Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

² TU Berlin

14.10 – 14.50

Bewertung der Schaum- und Grenzflächeneigenschaften: Haferprotein als funktioneller Inhaltsstoff

Monika Brückner-Gühmann

Technische Universität Berlin

14.50 – 15.30

Möglichkeiten zur Ausbildung von Schaumstrukturen mittels Extrusionsverfahren

Volker Lammers

DIL – Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.,

Quakenbrück

15.30 – 16.00 Kaffeepause

16.00 – 16.40

Einsatz eisstrukturierender Proteine zur kontrollierten Bildung von Eiskristallen in Eiskrem

Dana Middendorf

DIL e.V., Quakenbrück

16.40 – 17.20

Effekte und Mechanismen der Beschleunigung von mikrowellenunterstützten Vakuum- und Gefrierdryingprozessen durch Schaumstrukturen

Peter Kubbutat, Ulrich Kulozik

Technische Universität München, Freising-Weihenstephan

17.20 – 18.00

Hybrides Virtuelles Engineering als Tool zur Vorhersage von Stabilität und Prozessfähigkeit von Proteinschäumen

Bernhard Gattermig¹, Anuhar Nesme¹, Cornelia Rauh², Antonio Delgado¹

19.00 Gemeinsames Abendessen

Mittwoch, 5. Juni 2019

09.00 – 09.40

Korrelation rheologischer und struktureller Gradienten in Protein- und Milchsäumen

Lisa Kagerbauer, Annika Völp, Norbert Willenbacher

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

09.40 – 10.20

Verbesserung von Backwaren – Gaseintrag in stärkebasierte Lebensmittelschäume mittels Steuerung der Headspace-Atmosphäre

Christoph Paczkowski, Mario Jekle, Thomas Becker

Technische Universität München, Freising-Weihenstephan

10.20 – 11.00

Schäumen von Desserts

Ute Bindrich

DIL e.V., Quakenbrück

11.00 – 11.30 Kaffeepause

11.30 – 12.10

Innovative Sensorkonzepte zur Strukturanalyse

Michael Metzenmacher, Dominik Geier, Thomas Becker

Technische Universität München

12.10 – 12.50

Der Bierschaum – das Besondere des Bieres

Christoph Neugrodda

Technische Universität München, Freising-Weihenstephan

12.50 – 13.30

Aromastofffreisetzung aus geschäumten Milchmatrizes

Christine Thomas¹, Peter Schieberle², Jörg Hinrichs¹

¹Universität Hohenheim, ²Technische Universität München

13.30 **Schlusswort**