

Die Gesellschaft für Thermische Analyse e.V. (GEFTA)
und die Fachgruppe Technik der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL)
veranstalten ihre **Jahrestagung 2007** als



FET Symposium

Food Engineering Topics



Themen:
Innovative Verfahren
Innovative Materialien
Thermische Analyse
Food Safety



Programm

Mittwoch, 12.9.2007

- 13:00-13:15 Begrüßung
J. Stockemer, Rektor der Hochschule Bremerhaven
- 13:15-14:00 **Entwicklung industrietauglicher Anlagen für den Einsatz gepulster elektrischer Felder als Zellaufschluss- und Konservierungsverfahren**
S. Töpfl, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück
- 14:00-14:30 **Schonende Entkeimung hitzelabiler Produkte unter Einsatz von Wasserdampf**
T. Dietrich, Technologie-Transfer-Zentrum (TTZ), Bremerhaven
- 14:30-15:00 **Thermisch- letale Effekte und mechanische Ablösung bei der mechanischen Satttdampfentkeimung**
M. Lilie, P. Wilhelm, U. Müller, FH Lippe und Höxter, Lemgo
- 15:00-15:30 Kaffee und Poster
- 15:30-15:50 **Es muss nicht immer Kaviar sein**
R. Schubring, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Hamburg
- 15:50-16:10 **Lebensmittel in der Abfallwirtschaft – thermoanalytische Untersuchungen**
E. Smidt, Institut für Abfallwirtschaft, Universität Wien
- 16:10-16:30 **Eine thermoanalytische Speisekarte**
E. Füglein, Netzsch Gerätebau GmbH, Selb
- 16:30-16:50 **Havenwelten – das neue Bremerhaven**
J. Schöttler, Bremerhaven Touristik (BIS)
- 16:50-17:50 Vorstellung der Poster
(2-min-statements der Autoren)
- 18:00 GEFTA-Mitgliederversammlung mit Vorstandswahl
GDL Treffen der Fachgruppe Technik

Donnerstag, 13.9.2007

- 09:00-09:45 [Thermische Analyse in der Zucker- und Süßwarenindustrie](#)
K. Gehrich, Südzucker AG, Ochsenfurt
- 09:45-10:05 [Messung von amorpher Lactose in Milchpulver mittels DVS \(Dynamische Wasserdampfsorption\)](#)
W. Danzl, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), München
- 10:05-10:25 [Evaluation of antioxidant activity in polyolefin based materials after accelerated aging](#)
D. Robertson, Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM), Berlin
- 10:25-11:00 Kaffee und Poster
- 11:00-11:20 [Einfluss des Schmelzverhaltens pflanzlicher Fette auf das Aufschlagvermögen von Sahneanaloge](#)
C. Bartkowiak, Hochschule Anhalt Köthen, K. Nieghorn, Lebensmittel Hartung, Bad Bibra
- 11:20-11:40 [Glycoproteinanalytik – neue Herausforderung für die Lebensmittelwirtschaft](#)
U. Strijowski, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück
- 11:40-12:00 [Polymorphie und Tautomerie eines pharmazeutischen Indan-1,3-dion-Derivats](#)
S. Neuenfeld, Merck KGaA, Darmstadt
- 12:00-13:00 Mittagspause
- 13:00-13:45 [Nicht- thermische Haltbarmachung – eine sichere Alternative? Hochdruck, Hochspannung, Bestrahlung im Vergleich](#)
V. Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL), Quakenbrück
- 13:45-14:15 [Plasmatechnologie für das Entkeimen von Packstoffen](#)
P. Muranyi, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), München
- 14:15-14:45 [Optimierung eines Gärautomaten einschließlich Energierückgewinnung und Luftbefeuchtung: Innovative Möglichkeiten für die Gärsteuerung](#)
M. Füchsel, K. Lösche, Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik (BILB), Bremerhaven, J. Ungermann, Ungermann Systemkälte, Wetter
- 14:45-15:15 Kaffee und Poster
- 15:15-15:45 [Benetzungsverhalten von Kakaobutter und Kakaomasse auf unterschiedlichen Zuckern](#)
K. Hopp, H. K. Cammenga, Technische Universität Braunschweig
- 15:45-16:15 [Erbseweiß – eine alternative Proteinquelle für Lebensmittel](#)
W. Lippke, Emsland-Food GmbH, Cloppenburg
- 16:15-16:45 [Lebensmittelphysik – quid agis?](#)
L. Figura, Hochschule Bremerhaven
- 17:00-19:00 Exkursion: Deutsches Auswandererhaus, Bremerhaven
- ab 19:00 Festabend auf der „Seute Deern“

Freitag, 14.9.2007

- 09:00-09:45 [Thermocycling zur *in vitro*-Vervielfältigung von DNA; Prinzip der Polymerase-Kettenreaktion \(PCR\)](#)
C. Harms, Bremerhavener Institut für Biologische Informationssysteme (BIBIS), Bremerhaven
- 09:45-10:15 [Thermolumineszenzanalyse zum Nachweis strahlenbehandelter Gewürze](#)
N. Helle, TeLa GmbH, Bremerhaven
- 10:15-10:35 [CHILL-ON – Neuartige Technologien zur Verbesserung der Sicherheit, Transparenz und Qualitätssicherung in der Kühlkette](#)
M. Bunke, M. Lohmann, M. Kück, Technologie-Transfer-Zentrum (TTZ), Bremerhaven
- 10:35-11:05 Kaffee und Poster
- 11:05-11:25 [Innovative quality and safety measures to enable the detection of microbial spoilage throughout the fruit juice production process](#)
E. Martinez Diaz, Technologie-Transfer-Zentrum (TTZ), Bremerhaven
- 11:25-11:45 [Extraktion mit Mesophasen – Das Potential von Emulgatoren zur Phytostoffgewinnung](#)
C. Triantafyllaki, U. Müller, FH Lippe und Höxter, Lemgo, V. Jordan, FH Münster, Steinfurt
- 11:45-12:05 [Moderne rheologische Messmethoden für die Lebensmittelherstellung](#)
S. Büchner, Anton Paar GmbH, Ostfildern
- 12:05-12:35 [Dielektrische und kalorimetrische Untersuchungen an Biopolymeren](#)
H. Huth, Universität Rostock
- 12:35-12:55 [Ideen eine Zukunft geben – Forschung und Entwicklung für den Mittelstand. Aktuelle Fördermöglichkeiten der AiF](#)
N. Esser, Arbeitsgemeinschaft industrieller Forschungsvereinigungen (AiF), Köln
- Schlussworte

Tagungsort:

Das Symposium findet auf dem Campus der Hochschule Bremerhaven in der Stadtmitte Bremerhavens statt. Die Veranstaltungen des Rahmenprogramms, Innenstadt, Museen und Strand sind zu Fuß erreichbar.

Anfahrt

Auto: Autobahn A 27, Ausfahrt Nr.7 (Bremerhaven Mitte). Hochschulparkplatz: van Ronzelen- Straße 1, Parkhaus Columbus Center oder Parkhaus Theaterplatz.

Bahn: Über Bremen. Ab Hauptbahnhof Bremerhaven mit Bus Linie 502, 505, 506, 508 bis Haltestelle Hochschule Bremerhaven.

Taxi: Zum Haus S der Hochschule Bremerhaven, Karlsburg (beim neuen Kino).