

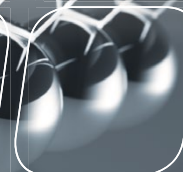
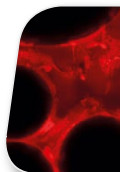
Einladung *Programm*

15. FEI-Kooperationsforum 2016

**Trenntechniken für
lebensmittel- und
biotechnologische Prozesse**

inkl. TROPHELIA Deutschland 2016

26. April 2016, Bonn



Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

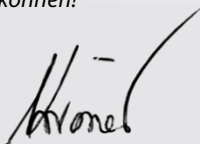
als Aristoteles seine berühmte Erkenntnis „Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile“ formulierte, hatte er sicher noch nicht moderne Trenntechniken im Kopf: Denn diese zeigen auf, dass Bestandteile mancher komplexer Systeme, wie es Lebensmittel sind, mehr bewirken können als das ganze System. Dadurch steigt auch ihr Wert.

In der Lebensmittel- und Biotechnologie haben sich Trenntechniken in den letzten Jahren zu einem **Innovationstreiber** entwickelt, von dem noch mehr Unternehmen profitieren könnten – und der noch einiges an branchenübergreifendem Forschungsbedarf bereithält: Der FEI stellt das Thema „**Trenntechniken für lebensmittel- und biotechnologische Prozesse**“ daher in den Mittelpunkt des 15. Kooperationsforums.

Mit dem Wissen, dass Innovationen essentiell für das Fortbestehen und das Wachstum von Unternehmen ist – auch und besonders im hart umkämpften Lebensmittelmarkt –, können vor allem mit der **Industriellen Gemeinschaftsforschung (IGF)** wertvolle Erkenntnisse im Bereich der Trenntechniken gewonnen werden. Das Kooperationsforum wird Impulse setzen, um durch künftige IGF-Projekte zu diesen Erkenntnissen zu gelangen: durch zwei Vorträge von Experten aus der Praxis, durch sieben Vorträge von Wissenschaftlern mit entsprechender Expertise und vor allem durch den **Austausch zwischen Industrie und Wissenschaft** – der Basis der vom FEI koordinierten Gemeinschaftsforschung.

Impulse für Innovationen im Bereich der Produktentwicklung wird es auch durch **TROPHELIA Deutschland 2016** geben: Die Prämierung der Gewinner des Innovationswettbewerbs sowie die Vorstellung der sechs besten Ideen für neue Lebensmittelprodukte bilden den Abschluss unserer Veranstaltung. Der FEI organisiert diese **Maßnahme zur Nachwuchsförderung** für Studenten der Lebensmittelwissenschaften bereits zum siebten Mal.

Wir freuen uns, Sie am 26. April im Universitätsclub Bonn begrüßen zu können!



Dr. Götz Kröner
Vorsitzender



Dr. Volker Häusser
Geschäftsführer

Programm

9:15 Uhr Begrüßung



Dr. Volker Häusser
Forschungskreis der
Ernährungsindustrie e.V. (FEI), Bonn

Moderation

Prof. Dr. Ulrich Kulozik
Technische Universität München, Zentralinstitut für
Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL),
Abt. Technologie

Einführung

09:30 Uhr Anforderungen an Trennverfahren für komplexe Medien in der Lebensmittel- und Biotechnologie



Prof. Dr. Ulrich Kulozik
Technische Universität München, Zentralinstitut für
Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL),
Abt. Technologie

10:00 Uhr Hygienisches Prozessdesign bei Membranprozessen und Reinigungsstrategien in der Wasseraufbereitung aus der Sicht eines Anlagenbauers der Getränkeindustrie



Dr. Jörg Zacharias
Krones AG, Corporate Research and Development,
Neutraubling

10:30 Uhr Kaffeepause

11:00 Uhr Elektromembranfiltration: Scale-up und Anwendungsperspektiven für funktionelle Peptide



Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs
Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittel-
wissenschaft und Biotechnologie,
FG Milchwissenschaft und -technologie

11:30 Uhr Neue Methoden zur Membran- und Spacerherstellung: Anwendungen in der Wasser- und Abwassertechnik



Prof. Dr. Matthias Wessling
RWTH Aachen,
Lehrstuhl Chemische Verfahrenstechnik

Veranstaltungsbegleitend werden im Foyer
Exponate aus dem Bereich der Trenntechnik präsentiert.

Programm

26. APRIL 2016

12:00 Uhr In-situ-Beobachtung der Deckschichtbildung in Kapillarmembranen zur Prozesskontrolle und als Ausgangspunkt von Modulentwicklungen



Prof. Dr. Hermann Nirschl
Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Institut für
Mechanische Verfahrenstechnik und Mechanik,
Lehrstuhl Verfahrenstechnische Maschinen

12:30 Uhr Oberflächenmodifizierung von Membranen zur Erhöhung der Trennselektivität und zur Verlängerung der Standzeit von Produktionsanlagen



Prof. Dr. Mathias Ulbricht
Universität Duisburg-Essen,
Lehrstuhl für Technische Chemie II

13:00 Uhr Mittagspause

14:00 Uhr Zentrifugale Trenntechnik bei der Aufbereitung von Rückständen aus der industriellen Fischverarbeitung



Dipl.-Ing. Wolfgang Steiger, MBA
Flottweg SE, Process Engineering, Vilsbiburg

14:30 Uhr Potentielle Anwendungen der Flüssig-Flüssig-Chromatographie in der Lebensmittelindustrie



Prof. Dr. Mirjana Minceva
Technische Universität München,
Wissenschaftszentrum Weihenstephan (WZW),
Assistant Professorship Biothermodynamics

15:00 Uhr Magnetseparation oder/und Potential-kontrollierte Chromatographie – Neue Verfahren für die Lebensmitteltechnologie?



Prof. Dr. Sonja Berensmeier
Technische Universität München, Fakultät Maschinen-
bau, Fachgebiet für Selektive Trenntechnik, Garching

15:30 Uhr Resümee

15:45 Uhr TROPHELIA Deutschland 2016

Ideen für das Projekt von morgen:
Prämierung der Gewinner des
Studenten-Ideenwettbewerbs

16:30 Uhr Ende der Veranstaltung

Information

Anfahrt

**Von Frankfurt (A 3 > A 560 > A 59)
bzw. von Köln (A 59) kommend:**

- am AB-Kreuz Bonn-Ost auf die A 562
> Konrad-Adenauer-Brücke
- Abfahrt Bonn-Zentrum
> Richtung Zentrum auf die B 9
(Friedrich-Ebert-Allee, Adenauerallee)
- direkt hinter dem Koblenzer Tor rechts abbiegen
> Konviktstraße

Von Köln (A 555 > A 565)

bzw. von Koblenz (A 61 > A 565) kommend:

- Abfahrt Bonn-Poppelsdorf > Reuterstraße
- nach der Reuterbrücke links einordnen
> Richtung Zentrum auf die B 9 (Adenauerallee)
- direkt hinter dem Koblenzer Tor rechts abbiegen
> Konviktstraße

Parkmöglichkeiten befinden sich in den umliegenden Tiefgaragen:

Marktgarage/Operngarage:

Bitte folgen Sie den Hinweisschildern.

Bitte beachten: Die Unigarage ist derzeit wegen Sanierungsarbeiten geschlossen. Planen Sie dies bitte bei Ihrer Anreise ein.

Routenplaner:



Information

Tagungsort

Universitätsclub Bonn

Konviktstraße 9, 53113 Bonn (Nähe Koblenzer Tor)

Veranstalter

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn

Tel.: +49 228 3079699-7

Fax: +49 228 3079699-9

E-Mail: fei@fei-bonn.de

Internet: www.fei-bonn.de

Anmeldung



Anmeldung

Für die Teilnahme am Kooperationsforum werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 12. April 2016** erforderlich.

Bitte melden Sie sich mit dem Anmeldevordruck per Post oder Fax an oder nutzen Sie unsere Online-Anmeldung:

www.fei-bonn.de/va-koopforum-2016



Bitte melden Sie sich mit dem Anmeldevordruck per Post oder **Fax** (+49 228 3079699-9) an oder nutzen Sie unsere Online-Anmeldung: www.fei-bonn.de/va-koopforum-2016

Name

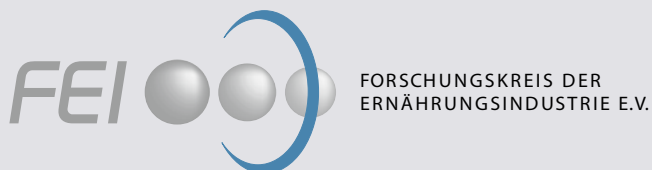
Firma/Verband/Institut

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift



**Forschungskreis
der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**
Godesberger Allee 142-148

53175 Bonn

**Hiermit melde ich mich zum
15. FEI-Kooperationsforum
am 26. April 2016 an:**

Für die Teilnahme an der Veranstaltung werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 12. April 2016** erforderlich.

