



GEISENHEIMER GETRÄNKESEMINAR

Hochschule Geisenheim | Von-Lade-Straße 1 | 65366 Geisenheim

Gerd-Erbslöh-Hörsaal

07./08. März 2017

DIENSTAG, 07.03.2017

- ab 12:00 Uhr: Registrierung
- 13.00-13.10 Uhr: Begrüßung und Eröffnung
- 13.10-13.35 Uhr: Migration aus Verpackungen (Carina Gehring, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising)
- 13.35-14.00 Uhr: Druckwechseltechnologie (DWT) – ein aussichtsreiches Verfahren zur nicht-thermischen Haltbarmachung von Fruchtsäften (Prof. Dr. Reinhold Carle, Institut für Lebensmitteltechnologie, Universität Hohenheim)
- 14.00-14.25 Uhr: Resveratrol und Resveratrol-Oligomere: bioaktive Naturstoffe aus Nebenströmen des Weinbaus und der Weinbereitung Lebensmittelchemiker (Philipp Ewald, TU Braunschweig)
- 14.25-15.15 Uhr: Kaffeepause
- 15.15-15.40 Uhr: Herstellung neuartiger Fruchtsaftprodukte mit der VaculiQ-Technologie (Dipl. Ing. Michael Ludwig, Hochschule Geisenheim)
- 15.40-16.05 Uhr: Using a novel spiral-filter press technology to refine horticultural by-products: the case of tomato (Prof. Dr. Bart van Droogenbroeck, Technology and Food Science Unit, ILVO, Belgium)
- 16.05-16.30 Uhr: Frühe Selektion von anbautechnisch effektiven Apfelwuchsformen für die Produktion von Wirtschaftsobst für die Fruchtsaftindustrie (Prof. Dr. Peter Braun, Hochschule Geisenheim)
- 16.30-16.55 Uhr: Validierung von Anlagen in der Getränkewirtschaft aus der Sicht des IFS (Prof. Dr. Bernd Lindemann, Hochschule Geisenheim)
- 16.55-17.20 Uhr: Cider – Definition einer Verkehrsauffassung (Prof. Dr. Frank Will, Hochschule Geisenheim)
- anschließend wenn gewünscht: Führung durch das Zentrale Institutsgebäude und die Labore

ANMELDUNG

Online-Anmeldung erforderlich bis 24. Februar 2017 unter: www.hs-geisenheim.de/giw

KOSTEN: 390,00 €

ÜBERNACHTUNG

In folgenden Hotels sind Zimmer vorreserviert:

- Central Hotel Rüdesheim
- Hotel Höhn
- Rüdesheimer Hof

Sie können unter dem Stichwort „Geisenheimer Getränke-seminar“ bis Mitte Februar 2017 abgerufen werden.



GEISENHEIMER INSTITUT FÜR WEITERBILDUNG
www.hs-geisenheim.de/giw



GEISENHEIMER GETRÄNKESEMINAR

MITTWOCH, 08.03.2017

- 09.00-09.25 Uhr: Das Sensomics Konzept: Hilfreiches Werkzeug zur molekularen Bewertung der sensorischen Qualität von Früchten und Fruchtprodukten (Prof. Dr. Peter Schieberle, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der TU München)
- 09.25-09.50 Uhr: Neue technologische Trends und Herausforderungen aus Sicht der Fruchtsaftindustrie (Dipl. Ing. Frank Spinner, ADM Wild Europe GmbH)
- 09.50-10.15 Uhr: Neue technologische Trends und Herausforderungen in der Fruchtsaftindustrie aus Sicht der Zulieferindustrie (Dr. Stefan Pecoroni, GEA Westfalia Separator Group GmbH)
- 10.15-10.45 Uhr: Kaffeepause
- 10.45-11.10 Uhr: Bio-Status-Nachweis mittels Stabil-Isotopen-Verhältnis-Analysen in Fruchtsäften und deren Halb- und Rohwaren (Dr. Victor Ara, Chelab, Hemmingen)
- 11.10-11.35 Uhr: NMR in der Fruchtsaft- und Getränkeanalytik (Dr. Claus Patz, Hochschule Geisenheim)
- 11.35-12.00 Uhr: Schwermetalle in Fruchtsäften – welchen Einfluss hat eine Kieselgurfiltration? (Dr. Bianca May, Hochschule Geisenheim)
- 12.00-12.25 Pause
- 12.25-12.50 Uhr Homogenisierung in der Fruchtsaftindustrie (M.Sc. Stefan Hirn, Hochschule Geisenheim)
- Ab 12.50 Uhr: Statements und Infos zu aktuellen Themen
- 12.50-13.00 Uhr: Neue Mittel und Verfahren zur Stabilisierung von Fruchtsäften und Getränken (Prof. Dr. Helmut Dietrich, Hochschule Geisenheim)

- 13.00-13.10 Uhr: Fälschungen durch Reaktivfarbstoffe (Prof. Dr. Carle)
- 13.10-13.20 Uhr: Aktuelles Thema (noch unbestimmt)
- Ab 13.20 Uhr: Gemeinsame Diskussion: Xanthan & Co.: Zulassung von neuen Zusatzstoffen für Fruchtsäfte und Nektare- was ist davon zu halten? Einführung Prof. Dr. Helmut Dietrich
- Abschlussdiskussion
- ca. 14.00 Uhr: Offizielles Ende des Seminars