

Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse

T.i.m.e Port II
Barkhausenstr. 2
27568 Bremerhaven

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:

Telefon 0152-240 307 06

Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR	360,00
Nichtmitglieder	EUR	440,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR	30,00*
Studentische Nichtmitglieder	EUR	60,00*

*zzgl. 20,00 € bei Teilnahme am Abendessen

Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt

Telefon 069 / 90745187
Fax 03222 / 158 089 1

E-Mail SandraBuckenhueskes@gdl-ev.org
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.

Anmeldeschluss

18. April 2012

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung.

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 Abendessen am Montag, dem 23. April 2012

Tagungsleitung und Organisation

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Prof. Dr. Helmut Dietrich, Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß, Martin Schüring

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

Programm

GDL- Symposium

Hydrokolloide VII

23. - 24. April 2012

in Zusammenarbeit mit dem
ttz Bremerhaven

Veranstaltungsort:
t.i.m.e. Port II
Bremerhaven



Montag, der 23. April 2012

Themenkreis 1:

Themenkreisleiter: *Dr. Jochen Hamatschek*

10.00 - 10.10

Begrüßung

Dr. Jochen Hamatschek

GDL e.V., Frankfurt

10.10 - 10.50

Kleine Unterschiede, große Wirkung - wie chemische Strukturen die ernährungsphysiologischen Eigenschaften von Ballaststoffen bestimmen

Prof. Dr. Mirko Bunzel

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

10.50 - 11.30

Zellwandmaterialien - die Antwort auf aktuelle Ernährungsfragen?

Prof. Dr. Hans-Ulrich Endreß und Dr. Jürgen Fischer
Herbstreith & Fox KG Pektin-Fabriken und Herbafood Ingredients GmbH

11.30 - 12.10

Die Celluloseether MC und HPMC in der modernen Lebensmittelanwendung

Dominik Brenne

Georg Breuer GmbH Food Ingredients, Königsstein

12.10 - 13.30 **Mittagspause**

Themenkreis 2:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Hans-Ulrich Endress*

13.30 - 14.10

Bedeutung und Problematik von natürlichen und zugesetzten Hydrokolloiden in der Weinbereitung

Prof. Dr. Helmut Dietrich

Forschungsanstalt Geisenheim

14.10 - 14.50

Pectin - Texturising of non-acidic food formulations

Paul Janthial

Naturex SA, Avignon, France

14.50 - 15.30

Entwicklung von Rheoadditiven

Prof. Dr. Bernhard Senge und Sima Balaghi

Technische Universität Berlin

15.30 - 16.00 **Kaffeepause**

Themenkreis 3:

Themenkreisleiter: *Martin Schüring*

16.00 - 16.40

Interaktionen zwischen Molkenprotein und Pektin: Strukturanalyse und

Einsatz im Joghurtherstellungsprozess

Dipl.-Troph. Alina Krzeminski

Universität Hohenheim, Stuttgart

16.40 - 17.20

Bedeutung von Hydrokolloiden bei der Herstellung und Stabilisierung von Emulsionen

Prof. Dr. habil. Gerald Muschiolik

Food Innovation Consultant, Potsdam

17.20 - 18.00

Hydrokolloide auf Zellulosebasis, Gelier- und Verdickungsmittel für Lebensmittel, Pharmazie und Kosmetik

Hans-Jürgen Seitz

J. Rettenmaier & Söhne GmbH & Co. KG, Rosenberg

19.00 **Gemeinsames Abendessen**

Dienstag, der 24. April 2012

Themenkreis 4:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Helmut Dietrich*

09.00- 09.40

Exopolysaccharide und deren Bedeutung in der Lebensmittelproduktion

Frank Jakob

Technische Universität München, Freising-Weihenstephan

09.40 - 10.20

Reaktivität und innovative Applikationen von Chitosan im Lebensmittelbereich

Prof. Dr. Klaus Lösche

ttz Bremerhaven

10.20 - 11.00

Entwicklung von Schluckhilfepräparaten

Prof. Dr. Bernhard Senge und Hanna Kastner

Technische Universität Berlin

11.00 - 11.30 **Kaffeepause**

Themenkreis 5:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes*

11.30 - 12.10

Chitosan - Einsatz als alternatives Schönungsmittel in der Weinbereitung

Prof. Dr. Helmut Dietrich

Forschungsanstalt Geisenheim

12.10 - 12.50

Stärke als Trägerstoff für flüssige Ingredienzen in Coating- / Panadensystemen

Uwe Berning

Global Technology Group Cargill Texturizing Solution, Krefeld

12.50 - 13:00 **Schlusswort**