

## 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](mailto:SandraBuckenhueskes@gdl-ev.org)  
[Gdl@gdl-ev.org](mailto:Gdl@gdl-ev.org)

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter [www.gdl-ev.org](http://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](http://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**