

Programmablauf

Donnerstag 26. September 2019

- 10:00 Uhr** **Begrüßung und Programmvorstellung**
Inge Jeß
Institutsleitung & Geschäftsführung, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 10:15 Uhr** **Reduktion von Zucker, Fett und Salz – Trend der Zukunft oder schlichte Notwendigkeit?**
Wie ist der aktuelle Stand? Was ist technologisch möglich, und kann ein Verbraucher den Unterschied schmecken?
Testen Sie selbst: Praxistest mit Vergleichsmustern, unter anderem Brühwurst herkömmlich versus fettreduziert im KIN-Sensoriklabor
Dr. Siegfried Münch
Max-Rubner-Institut Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Kulmbach
Sven Hopfgarten
Leiter Produktentwicklung, Sweet Tec GmbH, Boizenburg

Fragen und Diskussion
- 11:00 Uhr** **MOSH & MOAH**
Welche Rückstände finden sich in Lebensmitteln wieder und was kann der Hersteller tun, um Verunreinigungen zu vermeiden? Rechtslage, Eintragswege, Auswahl und Bewertung von Barrierematerialien, Hinweise zur Analytik (Problematik Analoge)
Dr. Sieglinde Stähle
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin

Fragen und Diskussion
- 11:45 Uhr** **Kaffeepause**
- 12:00 Uhr** **Druckluftaufbereitung für die Lebensmittelherstellung**
Welche Kontaminationsrisiken bestehen durch Druckluft im Prozess und wie können diese minimiert werden?
Thorsten Lenertat
BEKO TECHNOLOGIES GMBH, Neuss
- 12:45 Uhr** **Lebensmittelsicherheit – Wie vermeide ich eine Krise?**
Krise – Wie kann mein Unternehmen vorbeugen, und was bedeutet es, Rückrufe und Rücknahmen vornehmen zu müssen?
RA Dr. Markus Kraus
Kanzlei Weiss, Walter, Fischer-Zernin, München

Programmablauf

Donnerstag 26. September 2019

- 13:30 Uhr** **Mittagspause und Möglichkeit zur Teilnahme am Sensoriktest mit zuckerreduzierten Beispielen**
- 14:30 Uhr** **Validierung – Methoden zur Krisenvorbeugung in der Produktion: In der richtigen Durchführung liegt der Erfolg**
- Was ist ein Challenge-Test, und wie kann er Produktionsrisiken reduzieren, Krisen verhindern und dabei auch noch Analysenkosten sparen?
 - Diskussion anhand aktueller Beispiele
 - Welche Möglichkeiten zur Produkt- und Produktionsoptimierung bieten Validierungen unter Zuhilfenahme der Challenge Tests?
 - Wie können Bio-Tests helfen die Produktionsrisiken zu reduzieren und was können Sie nicht?
- Beate Vogelsang
Dipl. Ing. Lebensmitteltechnologie, stellv. Geschäftsleitung,
Gegenprobensachverständige, KIN-Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 15:15 Uhr** **Heißes Eisen VO 2073/2015 v 1 2017**
Rechtliche Beurteilung und Anwendung, u.a. Challenge-Tests und andere aktuelle Fragestellungen
- Podiums- und Publikumsdiskussion
RA Dr. Markus Kraus, Dipl. Ing. Beate Vogelsang
- 15:45 Uhr** **Kaffeepause**
- 16:00 Uhr** **Ausgepackt: Biokunststoffe - alle Neuigkeiten komprimiert aufbereitet**
Brandaktueller geht es nicht:
Die Fach-Pack schließt heute ihre Pforten. Das Fokus Thema umweltgerechte Verpackungen: Gestern noch auf der Messe, heute im KIN mit einem vollen Koffer aller wesentlichen News im Bereich Biokunststoffe und darüber hinaus eine Übersicht über die wichtigsten Themen.
Michael Thomas
BrandNewLove UG, Hamburg/Kirchlinteln
- 16:45 Uhr** **Führung durch das KIN-Technikum inklusive Industrie 4.0 Demonstration, sowie Besichtigung des akkreditierten Labors**
- 18:00 Uhr** **KINetworking** bei Gegrilltem und kalten Getränken