

## Organisatorische Hinweise

### Tagungsadresse

Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e. V.  
(ATB)  
Haus CIRCLE  
Max Eyth Allee 100  
14469 Potsdam

### Während der Tagung sind wir erreichbar unter:

Telefon 0151 12308147

### Teilnahmegebühr

Mitglieder*	EUR	430,00
Nichtmitglieder	EUR	490,00
Studentische Mitglieder*	EUR	75,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR	100,00

\*GDL, SGLWT, V.Ö.L.B.

### Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher  
Lebensmitteltechnologien e.V.  
Frau Sandra Buckenhüskes  
Bahnhofstr. 7  
71701 Schwieberdingen

Telefon 07150 / 91 78 722  
E-Mail [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.

Bitte beachten Sie unsere **Datenschutzhinweise** auf unserer Homepage [www.gdl-ev.org/datenschutz](http://www.gdl-ev.org/datenschutz)

**Anmeldeschluss 16. Oktober 2019**

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail.  
Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner.

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 gemeinsame Abendessen am Donnerstag, dem 24. Oktober 2019

### Programmverantwortlich

*Dr.-Ing. habil. Oliver Schlüter und Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes*

### Veranstalter

Gesellschaft Deutscher  
Lebensmitteltechnologien e.V. (GDL)

### Anfahrtsbeschreibung

Diese finden Sie unter:  
[www.atb-potsdam.de/kontakt](http://www.atb-potsdam.de/kontakt)



## GDL – Symposium

# Minimal Processing in der Nacherntekette pflanzlicher Produkte

**24. und 25. Oktober 2019**

**in Potsdam**

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen  
finden Sie auch im Internet unter:  
[www.gdl-ev.org](http://www.gdl-ev.org)

## Donnerstag, der 24. Oktober 2019

10.00 – 10.20

### Begrüßung und Einführung

*Dr.-Ing. habil. Oliver Schlüter u.a.*

Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB), Potsdam

10.20 – 11.00

### Plasmatechnologien zur Dekontamination entlang der Wertschöpfungskette von pflanzlichen Produkten

*Dr.-Ing. Antje Fröhling*

ATB, Potsdam

11.00 – 11.40

### Technologien und Konzepte zur Maßstabsübertragung von Plasmaanwendungen

*Dr. Jörg Ehlbeck*

Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie e.V. (INP), Greifswald

11.40 – 12.20

### Untersuchungen zur Produktsicherheit plasmabehandelter pflanzlicher Produkte

*Lisa Kromm<sup>1</sup>; Dr.-Ing. habil. Oliver Schlüter<sup>2</sup>*

<sup>1</sup>Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

<sup>2</sup>ATB, Potsdam

12.20 – 12.45 Möglichkeit zur Besichtigung der Plasma-Trocknungsanlage

12.45 – 13.30 Mittagspause

13.30 – 14.10

### Chemische und mikrobiologische Beurteilung von elektrolysiertem Waschwasser auf die Qualität von Schnittsalaten

*Teresa-Maria Schinabeck*

ATB, Potsdam

14.10 – 14.50

### MAP und EMAP zur Frischhaltung von Frischsalaten

*Anne Sonnentag*

Linde AG – Linde Gas Deutschland, Pullach

14.50 – 15.30

### Einsatzmöglichkeiten von Pulsed Light/UV-Technologien zur Dekontamination in der Lebensmittelindustrie

*Felix Schottruff*

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

15.30 – 16.00 Kaffeepause

16.00 – 16.40

### Ultraschall: Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie

*Dr.-Ing. Robert Sevenich*

Technische Universität Berlin

16.40 – 17.20

### Potenziale von Gashydraten in der Lebensmitteltechnologie

*Dr.-Ing. Bernhard Gattermig*

Friedrich Alexander Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen

17.20 – 18.00

### Mathematische Modellierung und Numerische Simulation von Prozesshomogenität und -intensität

*Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh*

Technische Universität Berlin

18.30 Gemeinsames Abendessen

## Freitag, der 25. Oktober 2019

09.00 – 09.40

### Anwendung dynamischer Drücke in Lebensmitteln

*Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl*

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück

09.40 – 10.20

### Ohmic Heating zur effizienten Garung und schonenden Haltbarmachung pflanzlicher Produkte

*Univ. Prof. Dr. -Ing. Henry Jäger*

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

10.20 – 11.00

### Anwendung von Pulsed Electric Fields (PEF) in der Lebensmittelindustrie

*Julian Witt, Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl*

Elea GmbH, Quakenbrück

11.00 – 11.30 Kaffeepause

11.30 – 12.10

### Anwendungsmöglichkeiten von überkritischem CO<sub>2</sub> in der Lebensmittelproduktion

*Volkmar Steinhagen*

Uhde High Pressure Technologies GmbH, Hagen

12.10 – 12.50

### Rechtliche Aspekte bei der Einführung neuer Verfahren unter Berücksichtigung der Novel-Food Verordnung

*Rechtsanwalt Christian Weigel*

cibus Rechtsanwälte, Gummersbach

12.50 Ende der Veranstaltung