

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

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter 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

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



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

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 Kromm¹; Dr.-Ing. habil. Oliver Schlüter²

¹Max Rubner-Institut (MRI), Karlsruhe

²ATB, 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 Sonntag

Linde AG – Linde Gas Deutschland, Pullach

14.50 – 15.30

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

Felix Schottroff

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 CO₂ 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