

Sehr geehrte Damen und Herren,
um unsere Adressdatei aktuell zu halten, bitten wir um folgende Informationen:

Ich interessiere mich für zukünftige Weihenstephaner Technologieseminare:

ja

nein

bitte Anschrift korrigieren

Neue Anschrift mit Telefon/Fax/E-Mail:

**Vereinigung zur Förderung der
Milchwissenschaftlichen Forschung an der TU
München in Freising Weihenstephan e.V.
c/o Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik
Weihenstephaner Berg 1
85354 Freising-Weihenstephan**

Hinweise und Anmerkungen:



Veranstalter

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen
Forschung an der TU München in Freising-Weihenstephan e.V.

Teilnahmegebühr

680 € 2-Tages-Seminarpauschale
610 € Mitglieder der Fördervereinigung und der
Weihenstephaner Ehemaligenverbände
420 € Teilnehmer von öffentlichen Einrichtungen
30 € Seminarabendessen am 27.10.11

*Abmeldungen sind schriftlich bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn unter
Abzug einer Bearbeitungsgebühr von 50 € möglich. Ummeldungen auf
andere Personen sind erlaubt. Nach dieser Frist ist die volle Teilnahme-
gebühr gemäß Rechnung zu zahlen.*

Anmeldung und Kontakt

Anmeldung unter:

Mail: info@technologieseminar-lmvt.de

Kontakt:

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen
Forschung an der Technischen Universität München e.V.
c/o Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik
Weihenstephaner Berg 1
85354 Freising-Weihenstephan
Tel.: 08161-71-4205 / Fax: 08161-71-4384
Internet: www.technologieseminar-lmvt.de

Tagungsort

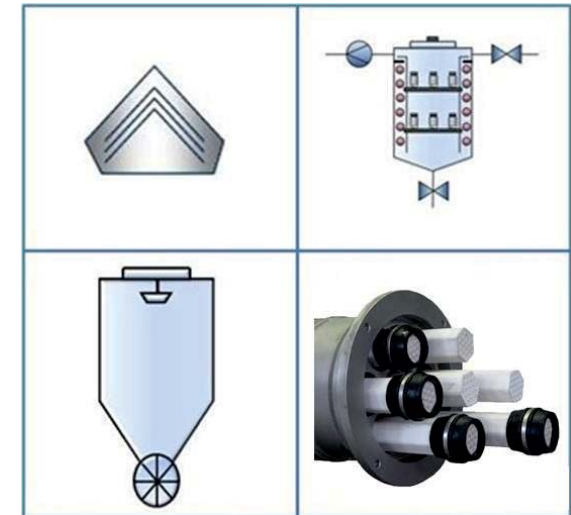
Hörsaal 17, Freising-Weihenstephan

Einen detaillierten Lageplan erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung.
Änderungen werden rechtzeitig bekannt gegeben.

**Technologieseminar Weihenstephan
27.-28.10.2011**

Konzentrieren und Trocknen von Lebensmitteln und Zellkulturen

Leitung
Univ.-Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik



**Methoden der produktschonenden
Anreicherung und Trocknung**

Potenziale zur Energieeinsparung

**Minimierung von verfahrensbedingten
Produktveränderungen in Trocknungsverfahren**

Donnerstag, 27. Oktober 2011

Konzentrieren

Eindampfen, Umkehrosiose - Grundlagen, allgemeiner Stand und neuere Entwicklungen
Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik, TU München-Weihenstephan

Umkehrosiose und Eindampfen: Zusammenspiel der Verfahren zur Energieoptimierung beim Konzentrieren
Karsten Lauritzen, DSS Silkeborg AS, Silkeborg, Dänemark

Hochanreicherung von Protein aus Milch und Molke durch Kombination energetisch optimierter Membranverfahren
Dipl.-Ing. Tim Steinhauer, TU München-Weihenstephan

Kombination thermischer und mechanischer Verfahren zur Haltbarmachung von Milch- und Molkenkonzentraten
Dipl.-Ing. Tim Steinhauer, TU München-Weihenstephan

Fraktionieren

Proteinfractionierung durch Mikrofiltration mittels UTP/Gradientenmembran
Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik, TU München-Weihenstephan

Chromatographische Proteinfractionierung aus unfiltrierten Lebensmitteln und Fermentationsbrühen
Dipl.-Ing. Linda Voswinkel, TU München-Weihenstephan

Mechanismus des Einsalzeffektes und der Salzfällung und deren Anwendungen
Dr. rer. nat. Ronald Gebhardt, TU München-Weihenstephan

Anwendung der selektiven Fällung und der Renaturierung zur Fraktionierung von Molkenproteinen
MSc. José Toro-Sierra, TU München-Weihenstephan

Membranreaktoren in enzymatischen Verfahren
PhD Seronei Chelulei Cheison, TU München-Weihenstephan

Freitag, 28. Oktober 2011

Trocknen

Gefriertrocknung und thermische Trocknung sensitiver Biomaterialien - Grundlagen und Optimierungspotenziale
Dr.-Ing. Petra Först, TU München-Weihenstephan

Entwicklung eines effizienten Gefriertrocknungsprozesses - Prozessanalyse und Produkteinflüsse
Dipl.-Ing. Mathias Aschenbrenner, TU München-Weihenstephan

Funktionelle Eigenschaften sprühgetrockneter Eigelbfraktionen (Granula und Plasma)
Dipl.-Ing. Thomas Strixner, TU München-Weihenstephan

Sprühtrocknung thermisch sensitiver Produkte: Einfluss der Aufkonzentrierung und der thermischen Belastung
Dipl.-Ing. Iris Schmitz, TU München-Weihenstephan

Einsatz der Sprühtrocknung zur Mikroverkapselung funktioneller Inhaltsstoffe
Dipl.-Ing. Rebecca Würth, TU München-Weihenstephan

Niedertemperatur-Vakuumtrocknung von mikrobiellen Kulturen: Stammeinflüsse und verfahrenstechnische Aspekte
MSc. Simon Bauer, TU München-Weihenstephan

Strahlungstrocknung vs. Kontaktstrocknung: Anwendung der Mikrowellen-Vakuumtrocknung für mikrobielle Kulturen
Dr.-Ing. Petra Först, MSc. Simon Bauer, Sabine Ambros, TU München-Weihenstephan

Nach den Vorträgen besteht an beiden Tagen die Möglichkeit zur Besichtigung der Forschungseinrichtungen (Technikum, Labore) des Lehrstuhls für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie sowie der Abteilung Technologie des ZIEL.

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung a.d. TUM, Weihenstephaner Berg 1, 85354 Freising-Weihenstephan

ANMELDUNG zum TECHNOLOGIESEMINAR am 27.-28. Oktober 2011

Teilnehmer:

Firma und Anschrift:

Telefon/Fax/E-Mail:

Abendessen
(30 Euro) ja nein

Datum, Unterschrift