

Programm
GDL-Fachtagung
Texturierung von Lebensmitteln

am 27. und 28. April 2023

bonjour hotel
Gerlingen bei Stuttgart

Zeit	Thema	Referent
Donnerstag, den 27. April 2023		
11.00 – 11.05	Begrüßung und Einführung	<i>Dr. Knut Franke</i> Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.
Themenkreis 1: Themenkreisleiter:		
11.05 – 11.50	Reduzieren der Viskosität von konzentrierten Mikrogeldispersionen durch Nachbehandeln mit Hochleistungsschall	<i>Nico Piskors</i> Universität Hohenheim
11.50 – 12.35	Texturierung von Lebensmitteln mit pflanzlichen Fasern	<i>Corinna Hofmann</i> J. Rettenmaier & Soehne GmbH + Co. KG, Rosenberg
12.35 – 13.45	Mittagspause	
Themenkreis 2: Themenkreisleiter:		
13.45 – 14.30	Charakterisierung von Schäumen in Lebensmitteln	<i>Julia Matysek und Cornelia Rauh</i> Technische Universität Berlin
14.30 – 15.15	Design von Lebensmittelschäumen auf mikro- und makroskopischer Ebene mittels 3D Druck	<i>Robert Fribus, Ahmed R. Fahmy, Mario Jekle</i> Universität Hohenheim
15.15 – 16.00	Advanced rheometry: Multiwave, LAOS und Orthogonal Superposition	<i>Prof. Dr. Harald Rohm</i> Technische Universität Dresden
16.00 – 16.30	Kaffeepause	
Themenkreis 3: Themenkreisleiter:		
16.30 – 17.15	Best Practices bei der Herstellung von pflanzenbasierten Fleischersatzprodukten mittels Doppelschneckenextruder	<i>Dr. Patrick Wittek</i> Coperion GmbH, Stuttgart
17.15 – 18.00	Weiterverarbeitung von texturierten Pflanzenproteinen zu Fleisch- und Fischersatzprodukten	<i>Dr. Volker Lammers</i> DIL Technologie GmbH, Quakenbrück
19.00	Gemeinsames Abendessen	
Freitag, den 28. April 2023		
Themenkreis 4: Themenkreisleiter:		

09.00 – 09.45	Texturierung veganer Lebensmittel am Beispiel von drei Produktkategorien: Snacks, Fleisch- und Käsealternativen	<i>Dr. Isabel Muranyi</i> Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising, Germany
09.45 – 10.30	Von All-in bis zum fertigen Produkt mittels funktionaler Citrus- und Apfelfasern zur Texturierung	<i>Daniela Pfletschinger</i> Herbafood Ingredients GmbH, Werder
10.30 – 11.15	Die Texturanalyse in der Lebensmittelindustrie am Beispiel des Texture Analyser	<i>Dipl.-Ing. Ralf-André Winopal</i> WINOPAL Forschungsbedarf GmbH, Elze
11.15 – 11.45	Kaffeepause	
Themenkreis 5:		
Themenkreisleiter:		
11.45 – 12.30	Texturierung von fettbasierten Lebensmittelsystemen mittels Oleogelen und deren Anwendung in laminierten Backwaren	<i>Christine Steinkellner und Knut Franke</i> Leibniz Universität Hannover(LUH)
12.30 – 13.15	Strukturgebung durch mikrobielle Exopolysaccharide	<i>Dr.-Ing. Carsten Nachtigall und Dr.-Ing. Georg Surber</i> Technische Universität Dresden
13.15	Schlusswort	

Adresse

Bonjour Tagungshotel Stuttgart-Gerlingen
Weilimdorferstr. 70
70839 Gerlingen

Teilnahmegebühr

Mitglieder*	EUR 480,00
Nichtmitglieder	EUR 540,00
Studentische Mitglieder*	EUR 90,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR 115,00

*GDL, SGLWT, V.Ö.L.B.

Anmeldung

Leider haben wir Probleme mit der Formularfunktion. Bitte melden Sie sich per [E-Mail](#) (wenn Sie diesen Link nutzen sind die benötigten Daten hinterlegt) mit folgenden Daten an. Vielen Dank!

- Titel / Vorname / Name
- Firma • Straße Nr.
- PLZ / Ort / Land (falls nicht Deutschland)
- Telefon
- E-Mail
- Falls nötig abweichende Rechnungsadresse
- Anmeldung als
- Mitglied einer der unter* angeführten Organisationen
- Nicht-Mitglied • Studentisches Mitglied
- Studentisches Nichtmitglied
- Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten (Name, Firma, Ort) auf der Teilnehmerliste zugänglich gemacht werden.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Teilnahmebedingungen](#) zur Kenntnis genommen habe.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Datenschutzbestimmungen](#) zur Kenntnis genommen habe.

Anmeldeschluss

21. April 2023

Alle Informationen und Änderungen unter
www-gdl-ev.org/