

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](mailto: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](http://www.technologieseminar-lmvt.de)

#### Tagungsort

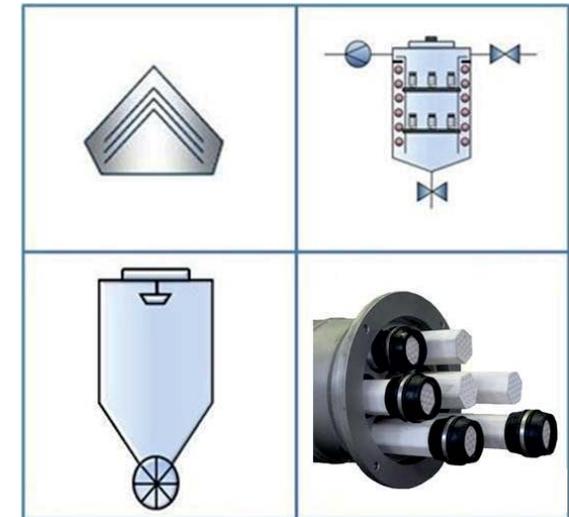
##### Hörsaal 17, Freising-Weihenstephan

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. Kontakttrocknung: 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