

Organisatorische Hinweise

Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR	400,00
Nichtmitglieder	EUR	460,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR	70,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR	100,00

Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes
Holderäckerstr. 10, 70499 Stuttgart

Telefon 0711 / 860 539 97
Fax 03222 / 158 089 1
E-Mail gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter
<http://www.gdl-ev.org>

Anmeldeschluss: 13. November 2017

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail. Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner. Sollten Sie nach dem Anmeldeschluss noch keine Bestätigung erhalten haben, bitten wir um eine kurze Rückmeldung.

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 Montag, dem 20. November 2017

**ANUGA
FOOD
TEC**
DLG

Internationale
Zuliefermesse für
die Lebensmittel-
und Getränkeindustrie

KÖLN, 20.-23.03.2018

www.anugafoodtec.de

**ONE FOR ALL.
ALL IN ONE.**

Food Processing | Food Packaging | Food Safety
Food Ingredients | Services & Solutions

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1, 50679 Köln
Telefon +49 1806 57 8 866 *
Telefax +49 221 821 99-1020
anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de



koelnmesse
*10,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz
max 0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz



GDL-Symposium

Nicht-thermische und alternative Verfahren

20. und 21. November 2017

**in Gerlingen
bei Stuttgart**

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen
finden Sie auch im Internet unter:
www.gdl-ev.org

Montag, 20. November 2017

10.00 – 10.10

Begrüßung und Einführung

Stefan Töpfl

Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirates der GDL

Session 1

10.10 – 10.50

Technologische Möglichkeiten zur
Oberflächenentkeimung

Oliver Schlüter

Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie,
Potsdam-Bornim

10.50 – 11.30

Technologien und Konzepte zur Entkeimung von
Konzentraten mit hitzeempfindlichen Inhaltsstoffen

Henry Jäger

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

11.30 – 12.10

Verfahren zur Gewinnung und Modifizierung von
Inhaltsstoffen

Stefan Töpfl

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

12.10 -13.30 Mittagspause

Session 2

13.30 – 14.10

Low-energy electron beam for the application on low
moisture foods

Nicolas Meneses

Bühler AG, Uzwil, Schweiz

14.10 – 14.50

Isostatischer Hochdruck – Eine Möglichkeit zur
Modifikation und Haltbarmachung von Lebensmitteln

Kai Reineke

GNT Europa GmbH, Aachen

14.50 – 15.30

Anwendung dynamischer Drücke in Lebensmitteln

Kemal Aganovic

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

15.30 -16.00 Kaffeepause

Session 3

16.00 – 16.40

Anwendung von Pulsed Electric Fields (PEF) in der
Lebensmittelindustrie

Claudia Siemer

Elea GmbH, Quakenbrück

16.40 – 17.20

Plasmaanwendungen in der Lebensmittelverarbeitung

Jörg Ehlbeck

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

17.20 – 18.00

Potenziale von Gashydraten in der
Lebensmitteltechnologie

Antonio Delgado

Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg,
Erlangen

19.00 Gemeinsames Abendessen

Dienstag, 21. November 2017

Session 4

09.00 – 09.40

Ohmic heating als alternatives Verfahren zur
Haltbarmachung und Garung

Felix Schottroff

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

09.40 – 10.20

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

Maria Zunabovic-Pichler

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

10.20 – 11.00

Ultraschall: Einsatzmöglichkeiten in der
Lebensmittelindustrie

Robert Sevenich

Technische Universität Berlin

11.00 - 11.30 Kaffeepause

Session 5

11.30 – 12.10

Mathematische Modellierung und Numerische
Simulation von Prozesshomogenität und -intensität

Cornelia Rauh

Technische Universität Berlin

12.10 – 12.50

Fragen und Antworten zur Verfahrensbewertung und
Validierung

Stefan Töpfl und Christian Hertel

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

12.50 Schlusswort

Programmausschuss

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

Univ. Prof. Dr. -Ing. Henry Jäger

Prof. Dr. -Ing. habil. Cornelia Rauh

Dr. Oliver Schlüter

Prof. Dr. -Ing. Stefan Töpfl

Dr. Marcus Volkert

Tagungsadresse

Bonjour Tagungshotel Stuttgart-Gerlingen

Weilimdorferstr. 70

70839 Gerlingen