

Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse

Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Hörsaal XI, im ITW
Endenicher Allee 15
53115 Bonn

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:

Telefon 0152-240 307 06

Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR	380,00
Nichtmitglieder	EUR	460,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR	50,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR	80,00

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>. Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch postalisch oder per E-Mail entgegen.

Anmeldeschluss: 6. Juni 2016

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 Dienstag, dem 14. Juni 2016



GDL-Fachtagung

Fortschritte bei konservierenden und antioxidativ wirkenden Systemen

14. und 15. Juni 2016

in Bonn

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

Dienstag, den 14. Juni 2016

10.00 - 10.10

Begrüßung und Einführung

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

GDL e.V., Stuttgart

10.10 - 10.50

Konservierende Eigenschaften sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe

Prof. Dr. Andreas Schieber

Universität Bonn

10.50 - 11.30

Mikrobiologische Stabilisierung von Frischprodukten durch natürlich Hopfenextrakte

Dr. Carolin Hauser

Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising

11.30 - 12.10

Neue Stoffe zur Konservierung von Fleischwaren

Dr. Nino Terjung

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

12.10 - 13.30 **Mittagspause**

13.30 - 14.10

Kleine Helfer, große Wirkung - Neue Einblicke zur Kontrolle mikrobieller Ökosysteme und deren Einfluss auf die Qualität und Sicherheit von Fleischprodukten

Michael Erkes

CHR. HANSEN GmbH, Nienburg

14.10 - 14.50

Lysozym - Hintergründe und aktuelle Applikationen

Claus Deitermann

DSM Food Specialties Germany GmbH, Düsseldorf

14.50 - 15.30

Konservierung von Lebensmitteln durch Schutzkulturen und Bakteriophagen - Möglichkeiten und Grenzen

Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen

ISI FOOD PROTECTION, Aarhus, Dänemark

15.30 - 16.00 **Kaffeepause**

16.00 - 16.40

Antimikrobiell aktive Verpackungsfolien auf Sorbinsäurebasis und ihre Anwendung bei Lebensmitteln

Dr. Carolin Hauser

Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising

16.40 - 17.20

Entwicklung eines neuartigen kationischen Polymers zur Verzögerung des Frischeverlustes von leicht verderblichen Lebensmitteln

Sophia Dohlen

Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

17.20 - 18.00

Per aspera ad astra - zur Geschichte der Lebensmittelkonservierung

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

Lebensmittelwissenschaftliche Beratung, Hemmingen

19.00 **Gemeinsames Abendessen**

Mittwoch, den 15. Juni 2016

09.00 - 09.40

Die Bedeutung der antioxidativen Aktivität in Lebensmitteln - Möglichkeiten und Grenzen ihrer analytischen Bestimmung

Prof. Dr. Sascha Rohn

Universität Hamburg

09.40 - 10.20

Antioxidantien in der Fleisch- und Convenience-Industrie

Dr. Ralf Steinmann

FRUTAROM Savory Solutions GmbH, Holdorf

10.20 - 11.00

Einsatz und Bewertung von Coatings bei Obst und Gemüse

Dr. agr. Susanne Huyskens-Keil

Humboldt Universität zu Berlin

11.00 - 11.30 **Kaffeepause**

11.30 - 12.10

Schutzgase für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln

Silvia Henke

Linde AG, Pullach

12.10 - 12.50

Biokonservierung: Bacteriocine und andere antimikrobielle Wirkstoffe von Laktobazillen

Dr. Marc Stevens

Eidgenössische Technische Hochschule, Zürich, Schweiz

12.50 - 13.30

Einsatz konservierend und antioxidativ wirkender Stoffe - Grenzen durch die Gesetzgebung

Dr. Julia Gelbert

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL), Berlin