



DECHEMA

VDI

TAGUNGSHANDBUCH

10. – 11. März 2016

Universität Erlangen

Jahrestreffen der ProcessNet-Fachgruppe

Lebensmittelverfahrenstechnik

www.processnet.org/LVT2016

PROCESSNET
EINE INITIATIVE VON DECHEMA UND VDI-GVC

Veranstaltungsort/Adresse

Universität Erlangen, Lehrstuhl für Strömungsmechanik, Cauerstr. 4, 91058 Erlangen Raum: Kursaal 1.
Eine Anfahrtsbeschreibung befindet sich im Internet unter www.processnet.org/LVT2016.

Vorbereitungskomitee

Prof. Dr.-Ing. Heike Schuchmann, Karlsruher Institut für Technologie KIT
Prof. Dr.-Ing. Werner Sitzmann, Amandus-Kahl GmbH & Co. KG, Reinbek
Prof. Dr.-Ing. Antonio Delgado, Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen
Nicole Heine, DECHEMA e.V., Frankfurt am Main

Mittwoch, 09.03.2016

ab 19:30 Uhr Vorabendliches Beisammensein im Steinbach Bräu auf Selbstzahlerbasis.
Adresse: Vierzigmannstrasse 4, 91054 Erlangen, Tel.: 09131 895912,
www.steinbach-braeu.de. Um Anmeldung wird gebeten.

Donnerstag, 10.03.2016

08:00	Registrierung	
08:55	Begrüßung durch die Vorsitzende der Fachgruppe	
09:00 – 09:20	Auswirkung differenter Gasbildungskinetiken auf die Materialeigenschaften von Stärke-Protein-Matrices <u>C. Verheyen</u> ¹ ; M. Jekle ¹ ; T. Becker ¹ ¹ Technische Universität München, Freising	8
09:20 – 09:40	Einfluss der Prozessparameter Säurekonzentration und Hydrolysezeit auf molekulare und funktionelle Eigenschaften dünnkochend modifizierter Maisstärke <u>M. Ulbrich</u> ¹ ; T. Beresnewa-Seekamp ² ; W. Walther ² ; E. Flöter ¹ ¹ TU Berlin, Fachgebiet Verfahrenstechnik, Berlin; ² TU Berlin	9
09:40 – 10:00	Quality and functionality of different flour fractions produced during roller milling <u>L. Brüttsch</u> ¹ ; I. Huggler ¹ ; M. Schirmer ² ; A. Baumann ² ; E. Windhab ¹ ¹ ETH Zürich/CH; ² Bühler Group, Uzwil/CH	10
10:00 – 10:20	Interaktionen zwischen verschiedenen Phospholipidkopfguppen und Saccharose in Kakaobutter <u>M. Kindlein</u> ¹ ; M. Greiner ¹ ; E. Elts ¹ ; H. Briesen ¹ ¹ Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik, TU München, Freising	11
10:20 – 10:40	Application of high pressure – low temperature treatments for modification of milk protein structure and functionality <u>D. Baier</u> ¹ ; C. Schmitt ² ; C. Rauh ¹ ; D. Knorr ¹ ¹ TU Berlin, Food Biotechnology and Food Process Engineering, Berlin; ² Nestec Ltd., Nestlé Research Center, Department of Food Science and Technology, Lausanne/CH	12
10:40 – 11:00	Gezielte Änderung des Diffusions- und Adsorptionsverhaltens von Citruspektinen und deren Auswirkung auf die Emulsionsmikrostruktur <u>U. Schmidt</u> ¹ ; H. Schuchmann ² ¹ Karlsruhe Institute of Technology (KIT); ² Karlsruhe Institute of Technology	13
11:00 – 11:30	<i>Kaffeepause</i>	
11:30 – 11:50	A mechanistic approach to design sustainable and functional food systems by extrusion processing <u>M. Emin</u> ¹ ; L. Koch ¹ ; V. Pietsch ¹ ; H. Schuchmann ¹ ¹ Karlsruher Institut für Technologie (KIT)	14

11:50 – 12:10	Mikro-Aufschäumung von stärkebasierten Lebensmitteln mittels neuartiger Hochdrucktechnologie V. Lammers ¹ ; E. Windhab ¹ ¹ ETH Zürich/CH	15
12:10 – 12:30	Vergleich der statischen und dynamischen Gefriertrocknung mittels Modellierung R. Pliske ¹ ; U. Müller ¹ ; R. Kohlus ² ¹ Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; ² Universität Hohenheim, Stuttgart	16
12:30 – 12:50	Untersuchungen zur Aktivität gefriergetrockneter und revitalisierter <i>Pediococcus pentosaceus</i>-Starterkulturen R. Pliske ¹ ; U. Müller ¹ ; R. Kohlus ² ; H. Weber ¹ ¹ Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; ² Universität Hohenheim, Stuttgart/GBZ	17
12:50 – 13:50	<i>Mittagspause in der Mensa der Universität</i>	
13:50 – 15:00	Posterkurzvorträge 1-2 Folien, max. 2 min.	
P.01	Viskositäten und Rührerkennzahlen bei der Zuckerkristallisation M. Kurth ¹ ; G. Sittel ² ; A. Pietsch ¹ ¹ Fachhochschule Lübeck; ² Nordzucker, Braunschweig	18
P.02	Cascading extraction processes for the utilization of microalgae biomass for food and feed applications F. Derwenskus ¹ ; F. Metz ² ; U. Schmid-Staiger ³ ; U. Schließmann ⁴ ; T. Hirth ⁴ ¹ Universität Stuttgart; ³ Fraunhofer IGB; ⁴ Fraunhofer IGB / Universität Stuttgart	19
P.03	Wetting behaviour of multicomponent food powders J. Kammerhofer ¹ ; S. Heinrich ² ; L. Fries ³ ; S. Palzer ⁴ ¹ Institut für Feststoffverfahrenstechnik und Partikeltechnologie, Hamburg; ² Technische Universität Hamburg-Harburg, Hamburg; ³ Nestlé Research Center, Lausanne; ⁴ Nestlé Beverages Business Unit, Vevey	20
P.04	Fluid Dynamic Gauging zur Charakterisierung von Reinigungsprozessen in der Lebensmittelindustrie N. Gottschalk ¹ ; W. Augustin ¹ ; S. Scholl ¹ ¹ Technische Universität Braunschweig, Institut für Chemische und Thermische Verfahrenstechnik (ICTV), Braunschweig	21
P.05	Untersuchung der Wirbelschicht-Sprühagglomeration von amorphen Lebensmittelpulvern M. Schmidt ¹ ; A. Bück ¹ ; E. Tsotsas ¹ ¹ Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg	22
P.06	Stochastische Modellierung der binderlosen Agglomeration durch Glasübergang in Wirbelschichten C. Rieck ¹ ; A. Bück ¹ ; E. Tsotsas ¹ ¹ Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg	23
P.07	Proteinquervernetzung durch Laccasen und strukturelle Änderung in fermentierten Milchgelen A. Mookonlall ¹ ; L. Sykora ¹ ; J. Hinrichs ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart	24
P.08	Sprühtrocknen von lebensmitteltauglichen Solid Lipid Nanopartikeln H. Salminen ¹ ; J. Ankenbrand ¹ ; G. Badolato ² ; J. Weiss ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart; ² DSM Nutritional Products, Kaisersaugst	25
P.09	Grenzflächen- und Emulgiereigenschaften eines Quillaja Saponinextrakts C. Reichert ¹ ; C. Jagic ¹ ; H. Salminen ¹ ; G. Badolato ² ; C. Schäfer ² ; J. Weiss ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart; ² DSM Nutritional Products, Kaisersaugst/CH	26

P.10	Zellaufschluss von Mikroalgen für die Gewinnung von Funktionellen Proteinen <u>L. Grossmann</u> ¹ ; C. Kratzner ¹ ; J. Hinrichs ¹ ; J. Weiss ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart	28
P.11	Enzyme als Strukturmodulatoren von Lebensmitteldispersionen <u>B. Zeeb</u> ¹ ; J. Ewert ¹ ; T. Stressler ¹ ; L. Fischer ¹ ; J. Weiss ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart	29
P.12	Einfluss des Homogenisationsprozesses auf die Zerkleinerung von pulpösen Fruchtsäften <u>A. Bisten</u> ¹ ; H. Schuchmann ¹ ¹ Karlsruher Institut für Technologie (KIT)	30
P.13	Einfluss ausgewählter Zusatzstoffe auf Struktur und Stabilität von W/O/W-Doppelemulsionen <u>S. Neumann</u> ¹ ; H. Schuchmann ¹ ¹ Karlsruher Institut für Technologie (KIT)	31
P.14	Einfluss dynamischer Effekte auf das Dispergierverhalten von Biopolymeren <u>J. Wangler</u> ¹ ; R. Kohlus ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart	32
P.15	Synthesis and Kinetics of Galacto-Oligosaccharides Formation <u>I. Müller</u> ¹ ; G. Kiedorf ² ; C. Fischer ¹ ; T. Kleinschmidt ¹ ; A. Seidel-Morgenstern ² ; <u>C. Hamel</u> ¹ ¹ Hochschule Anhalt, Köthen; ² Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg	33
P.16	A rapid and non-invasive method for detection of low-levels of gluten in wheat flours using fluorescence spectroscopy <u>M. Ahmad</u> ¹ ; N. Marius ¹ ; B. Hitzmann ¹ ¹ Institute of Food science and Biotechnology, University of Hohenheim, Stuttgart	34
P.17	A rapid and non-invasive method for determination of farinographic parameters of different wheat flours using fluorescence spectroscopy <u>M. Ahmad</u> ¹ ; N. Marius ¹ ; B. Hitzmann ¹ ¹ Institute of Food science and Biotechnology, University of Hohenheim, Stuttgart	35
P.18	Mit Hilfe der Prozessanalytik auf dem Weg zum intelligenten Gärschrank <u>V. Zettel</u> ¹ ; O. Paquet-Durand ² ; F. Hecker ² ; B. Hitzmann ² ¹ Universität Hohenheim (150i), Stuttgart; ² Universität Hohenheim (150i), Stuttgart	36
P.19	Einfluss der hydrothermalen Spaltung von Bierschleim auf Löslichkeit und Struktur treberspezifischer Ballaststoffe <u>J. Steiner</u> ¹ ; M. Kießling ² ; B. Sacher ¹ ; S. Töpfl ² ; T. Becker ¹ ¹ TU München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Freising; ² Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück	38
P.20	Methodenentwicklung zur Untersuchung des zeitlichen Ablöseverhaltens zwischen Teigen und verschiedenen Werkstoffen der Backbranche R. Laukemper ¹ ; M. Jekle ² ; T. Becker ² ¹ Technische Universität München; ² Technische Universität München, Freising	39
P.21	Bildgebendes Verfahren zur Bestimmung des enzymatischen β-Glucanabbaus während des Maischens M. Kupetz ¹ ; S. Umlauf ² ; B. Sacher ³ ; T. Becker ³ ¹ TU München, Freising; ² TUM, Freising; ³ TU München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Freising	40
P.22	PAT-basierte Überwachung fermentativer Prozesse in der Brauerei S. Birle ¹ ; <u>M. Hussein</u> ¹ ; T. Becker ¹ ¹ TU München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Freising	41
P.23	Optische Beurteilung der Gare von Backwaren durch Auswertung zwei- und dreidimensionaler Abbildungen R. Takacs ¹ ; <u>M. Hussein</u> ¹ ; T. Becker ¹ ¹ TU München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Freising	42

P.24	Ultraschallbasierte Bestimmung der Biomasse <u>D. Geier</u> ¹ ; M. Hussein ¹ ; T. Becker ¹ ¹ TU München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Freising	43
P.25	Entwicklung einer Methode zur Fingerprint-Analyse von Polyphenolen mittels comprehensive 2D-LC am Beispiel von Rotwein <u>C. Fischer</u> ¹ ; T. Kleinschmidt ¹ ¹ Hochschule Anhalt, Köthen	44
P.26	Vergleich zwischen statischer und dynamischer Reinigung von Oberflächen in der Lebensmittelindustrie mittels kaltem Plasma <u>V. Jovicic</u> ¹ ; I. Jung ¹ ; A. Zbogar-Rasic ¹ ; A. Delgado ¹ ¹ Lehrstuhl für Strömungsmechanik, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen	45
P.27	Modellierung und Simulation von Lebensmittel-produktionsprozessen mittels Java und Referenznetzen <u>S. Hubert</u> ¹ ; S. Gwosdek ¹ ; F. Groß ¹ ; D. Durner ² ; U. Fischer ² ; A. Delgado ¹ ¹ Lehrstuhl für Strömungsmechanik, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen; ² Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz, Abt. Weinbau und Oenologie, Neustadt a. d. Weinstraße	46
P.28	Herstellung von Getränkeemulsionen mit dem innovativen Gegenstrominjektionsverfahren <u>S. Rossmann</u> ¹ ; C. Merck ¹ ; J. Schneider ¹ ; U. Müller ¹ ; R. Kohlus ² ¹ Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; ² Universität Hohenheim, Stuttgart	47
P.29	Bildung von Protein-Polysaccharid-Konjugaten während des Extrusionsverfahren <u>L. Koch</u> ¹ ; M. Emin ¹ ; H. Schuchmann ² ¹ Karlsruher Institut für Technologie (KIT); ² Karlsruhe Institute of Technology (KIT)	48
P.30	Entwicklung eines Fermentationskonzepts mit integrierter Hochspannungsimpulsbehandlung für Hefekulturen F. Born-Moser ¹ ; M. Norderhus ¹ ; D. Knorr ¹ ; C. Rauh ¹ ¹ Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und Prozesstechnik, Berlin	49
P.31	Nachhaltige Extraktion von wertgebenden Inhaltsstoffen aus Blaubeertrester mittels Kombination von gepulsten elektrischen Feldern (PEF) und Supercritical-Fluid-Extraktion (SFE) <u>E. Voigt</u> ¹ ; L. Eliasson ² ; L. Ahrné ² ; D. Knorr ¹ ; C. Rauh ¹ ¹ Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und Prozesstechnik, Berlin; ² SP Technical Research Institut of Sweden, Food & Bioscience, Göteborg/S	50
P.32	Einfluss von Porengröße und Transmembrandruck auf die Fraktionierung von Caseinen und Molkenproteinen mittels polymeren Mikrofiltrationsmembranen <u>M. Hartinger</u> ¹ ; H. Heidebrecht ¹ ; J. Dumpler ¹ ; U. Kulozik ¹ ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik, ZIEL Technologie, Freising	51
P.33	Einfluss thermomechanischer Beanspruchung auf die Strukturierung von Weizenproteinen während der High Moisture Extrusion <u>V. Pietsch</u> ¹ ; M. Emin ² ; H. Schuchmann ² ¹ Karlsruher Institut für Technologie (KIT); ² Karlsruhe Institute of Technology (KIT)	52
P.34	Mathematische Modellierung von Farinograph-Messungen <u>B. Hermannseder</u> ¹ ; M. Ahmad ¹ ; P. Kügler ¹ ; B. Hitzmann ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart	53
P.35	Manipulation der Oberflächenbeschaffenheit bakterieller Sporen im Bioreaktor <u>E. Eschlbeck</u> ¹ ; S. Bauer ² ; U. Kulozik ² ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik, ZIEL Technologie, Freising; ² TU München, LMVT, Freising	54

15:00 – 16:00

Postersession mit Kaffeepause

16:00 – 16:20	Drying of thin porous layers – a pore network study N. Vorhauer ¹ ; A. Bück ¹ ; E. Tsotsas ¹ ; M. Prat ² ¹ Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg; ² Institute de Mécanique de Fluides de Toulouse, Université de Toulouse/F	55
16:20 – 16:40	Untersuchungen zur Partikelfeuchteverteilung bei der Trocknung und Lagerung von Getreide mittels TD-NMR-Spektroskopie T. Schinabeck ¹ ; F. Weigler ¹ ; J. Mellmann ¹ ; E. Flöter ² ¹ Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V., Potsdam; ² Technische Universität Berlin / Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie	56
16:40 – 17:00	Optimale Versuchsplanung für die Bestimmung der Wasseraufnahmekinetik von Getreidekörnern O. Paquet-Durand ¹ ; V. Zettel ¹ ; B. Hitzmann ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart	57
17:00 – 17:20	Parameteridentifikation zur Charakterisierung des Schneidverhaltens von Lebensmitteln S. Schuldt ¹ ; Y. Schneider ¹ ; H. Rohm ¹ ¹ TU Dresden	58
17:20 – 17:40	Optimierung des Temperaturfeldes in einer innovativen Backofentechnik mit porösen volumetrischen keramischen Brenner V. Jovicic ¹ ; A. Zbogar-Rasic ¹ ; V. Kaiser ¹ ; A. Delgado ¹ ¹ Lehrstuhl für Strömungsmechanik, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen	59

18:00 – 19:00 *Möglichkeit zur Besichtigung des Lehrstuhls von Prof. Delgado*

18:00 – 19:30 *Beiratssitzung der FG-Lebensmittelverfahrenstechnik – nur für berufene Mitglieder*

ab 19:30 Uhr *Abendliches Beisammensein im Gasthof Schwarzer Bär auf Selbstzahlerbasis; Adresse: Innere Brucker Str.19, 91054 Erlangen, Tel. 09131 22872, www.schwarzerbaer.de. Um Anmeldung wird gebeten.*

Freitag, 11.03.2016

09:00 – 09:20	Ultrasound for characterization of bubble size distributions in cereal-based batters X. Chen ¹ ; M. Hussein ¹ ; T. Becker ¹ ¹ TU München, Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie, Freising	60
09:20 – 09:40	Surface characterization of multi-component solid foods by contact angle measurements with the sessile drop method S. Lügger ¹ ; S. Heinrich ¹ ; J. Vieira ² ; S. Palzer ³ ¹ Hamburg University of Technology; ² Nestlé Product Technology Centre York, York/UK; ³ Nestlé SA, Vevey/CH	61
09:40 – 10:00	Einfluss von Salzgehalt und Trocknungstemperatur auf das Löse- und Verfestigungsverhalten von MPC F. Schulnies ¹ ; T. Kleinschmidt ¹ ¹ Hochschule Anhalt, Köthen	62
10:00 – 10:20	Thermische Behandlung von Schüttgütern in der Lebensmittelindustrie in induktiv beheizten Wirbelschichten V. Idakiev ¹ ; A. Bück ¹ ; E. Tsotsas ¹ ; L. Mörl ¹ ¹ Otto-von-Guericke-Universität Magdeburg	63
10:20 – 10:40	Wirkung nanoskaliger Kieselsäuren auf das Fließverhalten pulverförmiger Lebensmittel S. Kleinschmidt ¹ ¹ Hochschule Anhalt, Köthen	64
10:40 – 11:00	Hot-Melt-Coating von Pulvern – Anwendungen in der Lebensmittelindustrie P. Först ¹ ; M. Müller ² ; K. Sommer ² ¹ TU München, Freising; ² Technische Universität München, Freising	65

11:00 – 11:30	<i>Kaffeepause</i>	
11:30 – 11:50	Teilweise Alkoholreduzierung von Wein mittels physikalischer Verfahren <u>M. Schmitt</u> ¹ ; M. Prof. Dr. Christmann ² ¹ Hochschule Geisenheim; ² Hochschule Geisenheim University	66
11:50 – 12:10	Fraktionieren von Mono- und Disacchariden mittels Nanofiltration <u>C. Schmidt</u> ¹ ; A. Holder ¹ ; J. Hinrichs ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart	67
12:10 – 12:30	Gewinnung von bovinen Immunglobulinen aus Milch und Kolostrum <u>H. Heidebrecht</u> ¹ ; U. Kulozik ² ¹ Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrentechnik, ZIEL Technologie, Freising; ² TU München, Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie, Freising	68
12:30 – 12:50	Molkenkonzentrat als Ersatz für Molkenpulver: Energieeffiziente Prozesse und deren Einfluss auf funktionale und mikrobielle Qualitätskriterien <u>M. Marx</u> ¹ ; U. Kulozik ¹ ¹ TU München, Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie, Freising	69
12:50 – 13:50	<i>Mittagspause</i>	
13:50 – 14:10	Sustainability of emerging processing technologies: environmental aspects of ultra high pressure homogenisation <u>S. Smetana</u> ¹ ; L. Valsasina ² ; M. Pizzol ² ; E. Georget ³ ; A. Mathys ⁴ ; V. Heinz ¹ ¹ DIL e.V., Quakenbrück; ² Department of Development and Planning, Aalborg University, AalborgK; ³ Bühler Group, London/UK; ⁴ DIL e.V.; Laboratory of Sustainable Food Processing, ETH Zürich, Quakenbrück; Zürich/CH	70
14:10 – 14:30	Modellierung und Automatisierung einer anaeroben Aufbereitungsanlage zur nachhaltigen Behandlung von Abwasserschlämmen <u>L. Pettigrew</u> ¹ ; F. Groß ¹ ; A. Delgado ¹ ¹ Lehrstuhl für Strömungsmechanik, Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen	71
14:30 – 14:50	Virtuelle Reinigung von Maschinen und Anlagen der Lebensmittelindustrie <u>C. Gerhards</u> ¹ ; M. Schramm ¹ ; M. Kiesel ¹ ; N. Beisheim ¹ ¹ Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Sigmaringen	72
14:50 – 15:10	Aufreinigung von Brauwasser über die Gefrierkristallisation <u>L. Erlbeck</u> ¹ ; M. Rädle ¹ ; K. Rudolph ² ; T. Kunz ² ; F. Methner ² ; R. Nessel ³ ; W. Müller ⁴ ¹ Hochschule Mannheim / Institut für Prozessmesstechnik und innovative Energiesysteme, Mannheim; ² Technische Universität Berlin / Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, Berlin; ³ Wittmann Kältetechnik GmbH & Co. KG, Haßloch; ⁴ Solar-Info-Zentrum SIZ GmbH, Neustadt a. d. Weinstraße	73
15:10 – 15:30	Inaktivierungskinetik vegetativer Zellen thermophiler Sporenbildner - Minimierung des experimentellen Aufwands zum Screening - <u>C. Reich</u> ¹ ; A. Dettling ¹ ; B. Hitzmann ¹ ; M. Wenning ² ; J. Hinrichs ¹ ¹ Universität Hohenheim, Stuttgart; ² Technische Universität München, Freising	74
15:30 – 15:50	Implementierung der Pulsed Electric Field Technologie (PEF) in der Obst- und Gemüseverarbeitung zur Ermöglichung eines besseren Massentransfers und zur Unterstützung einer Vor-Entkeimung M. Schulz ¹ ; T. Horneber ¹ ; A. Baier ¹ ; C. Rauh ¹ ¹ Technische Universität Berlin, Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und Prozesstechnik, Berlin	75
15:50 – 16:10	Verfahrensvergleich zwischen thermischen und alternativen Verfahren für die Pasteurisation von Tomatensaft <u>K. Aganovic</u> ¹ ; T. Grauwet ² ; S. Töpfl ¹ ; V. Heinz ¹ ; M. Hendrickx ² ; A. Van Loey ³ ¹ Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück; ² KU Leuven - University of Leuven, Leuven/B; ³ KU Leuven - University of Leuven, Leuven	76

KONTAKT

DECHEMA e.V.

Theodor-Heuss-Allee 25

60486 Frankfurt am Main

Claudia Martz, Petra Hellwig

Telefon: 069 7564-129 oder -167

Fax: 069 7564-176

E-Mail: martz@dechema.de oder hellwig@dechema.de

Stand 03.03.2016, Änderungen vorbehalten.

Beitragstitel und Autoren wie vom Einreicher angegeben. Keine Korrektur durch die DECHEMA.