

2. INSTITUTSKOLLOQUIUM

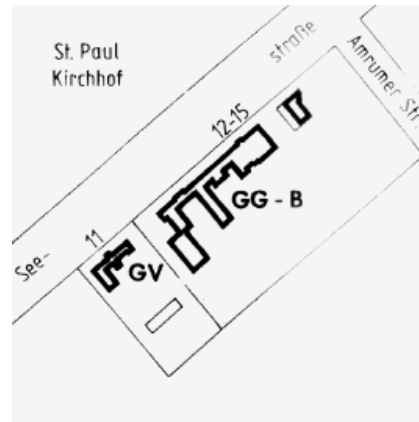
Auf dem 2. Institutskolloquium stellen die sechs Fachgebietsleiter/innen ihre derzeitigen Forschungsgebiete anhand von jeweils fünf Postern vor.

Schwerpunkt der einmal jährlich stattfindenden Veranstaltung ist der Dialog zwischen Wirtschaft und Universität.

Ziel ist es ein Forum zu schaffen, bei dem sich Fachvertreter aus der Wirtschaft mit Vertretern der Universität treffen, um wechselseitig über den technologischen Fortschritt und die aktuellen Herausforderungen auf dem Gebiet der Lebensmittel zu sprechen und gemeinsam nach Lösungsmöglichkeiten in Form von Forschungsprojekten zu suchen.

VERANSTALTUNGSORT

Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie
und Lebensmittelchemie
Lichthof
Seestr. 13, 13353 Berlin



Weitere Informationen

Prof. Dr. Lothar W. Kroh
Telefon: 030/314-72584
lothar.kroh@tu-berlin.de

Kostenfreie Anmeldung

Frau K. Abboud
Telefon: 030/314-72584
kerstin.abboud@tu-berlin.de



Einladung zum 2. INSTITUTSKOLLOQUIUM

des Instituts
für Lebensmitteltechnologie und
Lebensmittelchemie

***„Moderne Technologien
und gesunde Lebensmittel“***

20. April 2015
13⁰⁰ bis 17⁰⁰ Uhr

Programm

- 13⁰⁰ **Begrüßung**
Geschäftsführender Direktor
- 13¹⁵ **Fachgebiet Lebensmittel-
verfahrenstechnik**
Prof. Flöter
- Farbeinbau in Zuckerkrystalle während der Co-Prozessierung von Rüben- und Rohrsaft
Karl Schlumbach
- Enzymatischer Dextranabbau in der Zuckerproduktion
Karin Abraham
- Evaluation des Anwendungspotentials von Oleogelen auf Basis von β -Sitosterol und γ -Oryzanol
Alexandra Wendt
- Emulsionsbasierte Fettfraktionierung
Michaela Häupler
- Charakterisierung säuremodifizierter Stärken
Marco Ulbrich
- 13³⁰ **Fachgebiet Lebensmittel-
chemie und Analytik**
Prof. Kroh
- Ist Zucker gleich Zucker - kleine Unterschiede, große Wirkung
Daniel Wilker
- Eins für alles – MARS in der Lebensmittelanalytik
Martin Kaufmann
- Lecithin – ein Emulgator auf Abwegen
Martin Doert
- Prooxidative Antioxidantien – Fluch und Segen
Clemens Kanzler
- Aromen aus Zucker – von honigsüß bis röstigbitter
Stefan Schibilsky

- 13⁴⁵ **Fachgebiet Lebensmittelbio-
technologie & -prozesstechnik**
Prof. Rauh
- Hochspannungsimpulsunterstützte Entsaftung von Obst- und Gemüsemaischen - Einfluss auf Saftausbeuten und ausgewählte Qualitätsparameter der Säfte
Matthias Schulz
- High pressure modification of protein and starch in legumes
Anne Baier
- Applications of Numerical Simulation Techniques in Food Process Engineering
Ch. McHardy und A. Cubeddu
- High pressure thermal sterilization (HPTS): The way forward to mitigate food process contaminants in baby food purees
Robert Sevenich
- Impact of pulsed electric fields on intracellular substances in *Candida utilis*
Franziska Born-Moser

- 14⁰⁰ **Fachgebiet Lebensmittel-
chemie und Toxikologie**
Prof. Haase
- Think about Zinc
Hajo Haase
- Cadmium und Zink- Gefährliche Nähe
Claudia Keil
- Zink und Maillard: ein Blind Date mit Zukunft
Franziska Weirauch
- Mangel, Nein danke!-mit dem Caco2-Modell der Zinkresorption auf der Spur
Maria Maeres
- Melanoidine- Redoxaktive Bräunungsprodukte mit Janusgesicht
Bettina Cämmerer

- 14¹⁵ **Fachgebiet Lebensmitteltech-
nologie & -materialwiss.**
Prof. Drusch
- Solubilisierung und Stabilisierung von Lutein
Janine Toppel
- Einsatz von Cellulosederivaten beim Wirbelschichtcoaten
Adrian Kape
- Stabilisierung von Lebensmittelschäumen unter Verwendung von Saponinen
Sandra Böttcher
- Grenzflächenstrukturierung in sprühgetrockneten Emulsionen
Frederic Tamm
- 14³⁰ **Fachgebiet Brauwesen**
Prof. Methner
- Abreicherung von Ionen über die Eisphase zur Wasserentsalzung
Kerstin Rudolph
- Influence of Filtration aids on the colloidal and oxidative stability of beer
Torsten Seewald
- The pattern of dimethyl sulfoxide in the brewing process
Matthias Baldus
- Carbohydrates addition during brewing – effects on oxidative processes and formation of specific ageing compounds
Niklas Ole Brandt
- Improved bitter substance yield by recovery from hot break and yeast washing solution
Francisco Pereira
- Pectin - A natural plant derived alternative fining agent for the brewing process
Thomas Kunz
- 14⁴⁵ **Informeller Ideenaustausch
und Postersession**