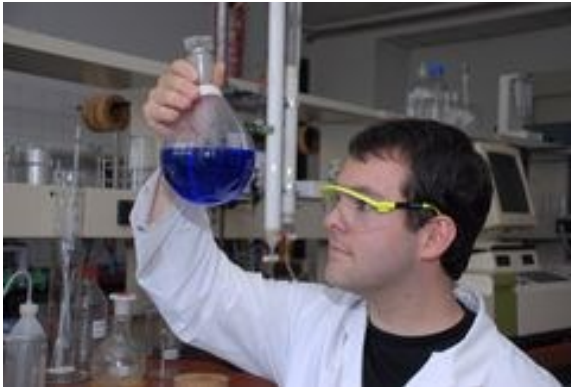


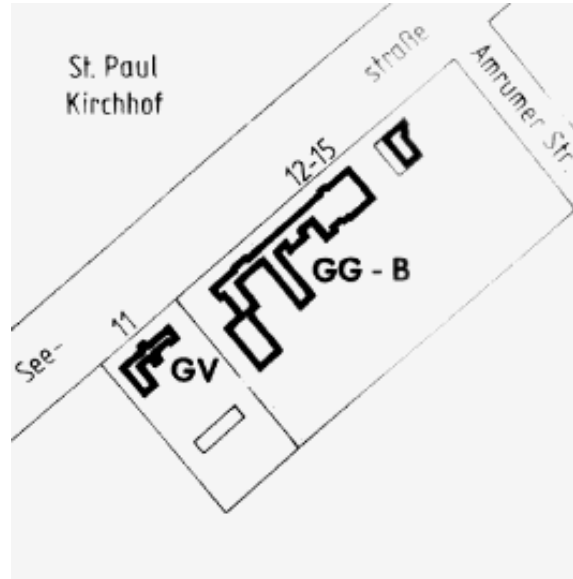
20. OKTOBER 2014

2. Institutskolloquium für Doktoranden

Mit dem Ziel des verbesserten Informationsaustausches, dem persönlichen Kontakt zwischen den Mitarbeitern und der Anregung einer verstärkten Zusammenarbeit auf den Grenzgebieten der Technologie und Chemie von Lebensmitteln findet am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie das **2. Institutskolloquium** für Doktoranden statt.



Veranstaltungsort:



TECHNISCHE UNIVERSITÄT BERLIN

INSTITUT FÜR
LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND
LEBENSMITTELCHEMIE

Sekr. Geschäftsführender Direktor
TIB 4/3-1; Frau K. Abboud

**VLB HÖRSAAL RAUM B.146
GEBÄUDE B; 1. ETAGE
SEESTRAßE 13
13353 BERLIN-WEDDING**

Weitere Informationen:
Prof. Dr. Lothar W. Kroh
Telefon: 030 / 314-72584

TECHNISCHE
UNIVERSITÄT BERLIN



*Institut für Lebensmitteltechnologie
und Lebensmittelchemie*

Einladung

zum

2. Institutskolloquium für Doktoranden

20. Oktober 2014



Einladung zum
2. Institutskolloquium für Doktoranden
am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie
20. Oktober 2014

13:00 **PROF. DR. LOTHAR W. KROH**
Begrüßung

**FG LEBENSMITTELVERFAHRENS-
TECHNIK, HERR PROF. DR. FLÖTER**

13:10 **Marco Ulbrich:** „Säuremodifizierte Stärke - Zusammenhang zwischen Herstellungsparametern, molekularer Stärkestruktur und Geleigenschaften“

13:30 **Karl Schlumbach:** „Analysis of beet and cane sugar blends during sugar crystallization“

**FG LEBENSMITTELCHEMIE UND
ANALYTIK, HERR PROF. DR. KROH**

13:50 **Martin Kaufmann:** „NMR-Spektroskopie in der Lebensmittelanalytik“

14:10 **Clemens Kanzler:** „Bestimmung der reduzierenden Eigenschaften von Zuckerabbauprodukten“

**FG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND -
MATERIALWISSENSCHAFTEN,
HERR PROF. DR. DRUSCH**

14:30 **Frederic Tamm:** „Erhöhung der Funktionalität von Proteinen durch kontrollierte Hydrolyse“

14:50 **Sandra Böttcher:** „Einsatz von Saponinen zur Stabilisierung von dispersen Systemen“

Pause 15:10 - 15:30 Uhr

**FG LEBENSMITTELBIOTECHNOLOGIE
UND -PROZESSTECHNIK,
FRAU PROF. DR. RAUH**

15:30 **Daniel Baier:** „Einfluss von Hochdruck-Tieftemperatur-Behandlung auf strukturelle und funktionelle Eigenschaften von Milchproteinen“

15:50 **Christopher McHardy:** „Modellbildung für hochauflösende Simulationen der Lichtverteilung in Photobioreaktoren“

**FG BRAUEREI- UND GETRÄNKE-
TECHNOLOGIE,
HERR PROF. DR. METHNER**

16:10 **Matthias Baldus:** „Die Bedeutung von Dimethylsulfoxid im Brauprozess“

16.30 **PROF. DR. ECKHARD FLÖTER**
Schlussworte