

INSTITUTSKOLLOQUIUM

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 Institutskolloquium statt.

VERANSTALTUNGSORT

Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie
und Lebensmittelchemie

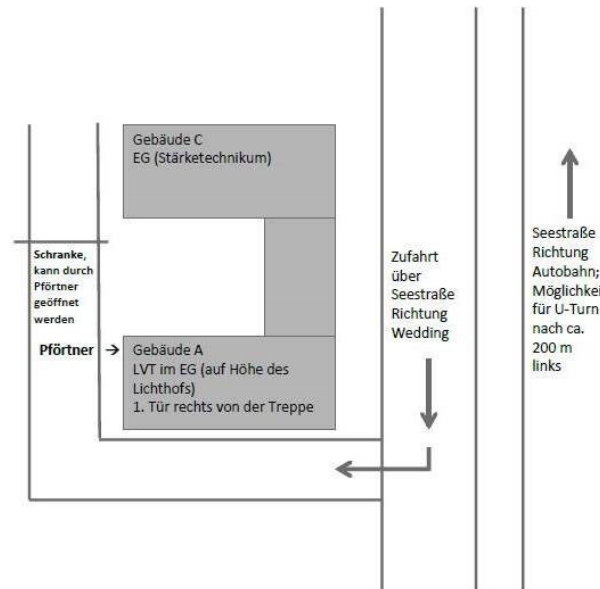
Seestraße 13
13353 Berlin
VLB-Hörsaal GG-B.146



Einladung zum

INSTITUTSKOLLOQUIUM

des Instituts
für Lebensmitteltechnologie und
Lebensmittelchemie



18. April 2016
13⁰⁰ bis 17⁰⁰ Uhr

Programm

13⁰⁰ **BEGRÜßUNG**
Geschäftsführende Direktorin

13⁰⁵ **FACHGEBIET BRAUWESEN**
Prof. Methner

Philip Wietstock: „Scalping of Hop Volatiles From Beer into Crown Cork Liner Polymers“

13³⁵ **FACHGEBIET LEBENSMITTEL-
CHEMIE UND ANALYTIK**
Prof. Kroh

Philipp Bruhns: „Ursachen der Nachdunkelung im Zusammenhang mit der Qualität von Weißzucker“

14⁰⁵ **FACHGEBIET LEBENSMITTELBIO-
TECHNOLOGIE & -PROZESSTECH.**
Prof. Rauh

Elisabeth Högg: „Aufklärung der Texturierungsmechanismen bei der Nassextrusion von Soja- und Erbsenprotein“ &
Namrata Pathak: “Photo-catalytic Oxidation of Ethylene in Fruit Packaging and Storage”

14³⁵ **PAUSE**

14⁵⁵ **FACHGEBIET LEBENSMITTEL-
CHEMIE UND TOXIKOLOGIE**
Prof. Haase

Maria Maares: „Bioverfügbarkeit von Zink in intestinalen Zellkulturmodellen- Verständnis und Anwendungspunkte“

15²⁵ **FACHGEBIET LEBENSMITTELTECH-
NOLOGIE & -MATERIALWISS.**
Prof. Drusch

Friederike Gutöhrlein:
„Erbsenschalen-Eine Rohstoffalternative in der Pektin-gewinnung?“

15⁵⁵ **FACHGEBIET LEBENSMITTEL-
VERFAHRENSTECHNIK**
Prof. Flöter

Karin Abraham „Enzymatischer Abbauprozess des Dextrans und Effekte auf die Kristallisation“

16²⁵ **SCHLUSSWORTE**
Geschäftsführende Direktorin