

1. Institutskolloquium

Mit der (Neu)Besetzung aller Professuren im Studiengang Lebensmitteltechnologie und dem zum 01.01.2014 erfolgten Wechsel des Fachgebietes Brauwesen und Getränketechnologie an das Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie sind die lebensmittelwissenschaftlichen Fachgebiete wieder in einem Institut vereint. Das 1. Institutskolloquium, auf dem sich die fünf Fachgebietsleiter mit ihren aktuellen Forschungsschwerpunkten präsentieren werden, ist die Auftaktveranstaltung für einen kontinuierlichen Dialog zwischen der Lebensmittelwirtschaft und der Forschung am Berliner Institut.

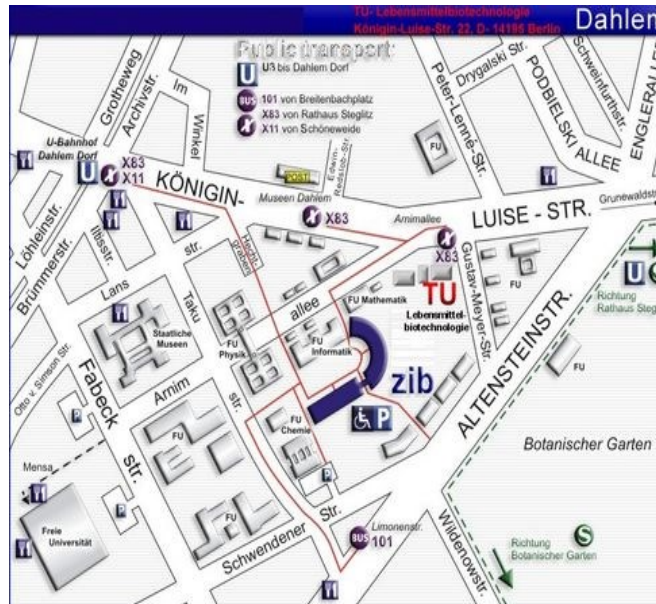
Zukünftig sind jährlich zwei lebensmittelwissenschaftliche Kolloquia am Institut geplant, bei denen sich Fachvertreter der Wirtschaft mit Vertretern der Universität treffen, um wechselseitig über den technologischen Fortschritt und die aktuelle Herausforderungen auf dem Gebiet der Lebensmittel zu sprechen und gemeinsam nach Lösungsmöglichkeiten in Form von Forschungsprojekten suchen werden. Die beiden Schwerpunkte der Kolloquia sind der Dialog zwischen Wirtschaft und Universität (Frühjahr) und die Präsentation von Arbeiten des wissenschaftlichen Nachwuchses (Herbst).



Lebensmitteltechnologie Campus Dahlem

Veranstaltungsort

Technische Universität Berlin
Institut für Lebensmitteltechnologie und
Lebensmittelchemie
Campus Dahlem
Königin-Luise-Str. 22
14195 Berlin - Großer Hörsaal



Weitere Informationen

Prof. Dr. Lothar W. Kroh
Telefon: 030 / 314-72584
Lothar.Kroh@TU-Berlin.de

Kostenlose Anmeldung

Frau K. Abboud
Telefon-Nr.: 314-72584 oder
Kerstin.Abboud@TU-Berlin.de



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT BERLIN

*Institut für Lebensmitteltechnologie
und Lebensmittelchemie*

Institutskolloquium

**Moderne Technologie
und
gesunde Lebensmittel**

**„Institut für
Lebensmitteltechnologie
und Lebensmittelchemie
- r e l o a d e d“**

**17. Februar 2014
15:00 - 19:00 Uhr**

Einladung zum Institutskolloquium am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie 17. Februar 2014

PROF. DR. LOTHAR W. KROH
Begrüßung

15:00 FACHGEBIET PROF. FLÖTER
**LEBENSMITTELVERFAHRENS-
TECHNIK**

„Prozesse: Rohstoff,
Modifikation, Anwendung“



15:20 FACHGEBIET PROF. METHNER
**BRAUEREI- UND GETRÄNKE-
TECHNOLOGIE**

„Radikalreaktionen in Bier und
Getränken mit Einfluss auf die
Haltbarkeit und Trübung - Mög-
lichkeiten der Minimierung oxi-
dativer Risiken“



15:40 FACHGEBIET PROF. KROH
**LEBENSMITTELCHEMIE UND
ANALYTIK**

„Molekulare Stoffwandlung
und ihre analytische Be-
gleitung - ein Beitrag zur
Qualität von Lebensmitteln“



Pause 16:00 - 16:20 Uhr

16:20 FACHGEBIET PROF. RAUH
**LEBENSMITTELBIOTECHNOLO-
GIE UND -PROZESSTECHNIK**

„Prozessdesign in Lebens-
mittel- und Biotechnologie ...
Leistungsfähigkeit virtueller
Innovation“

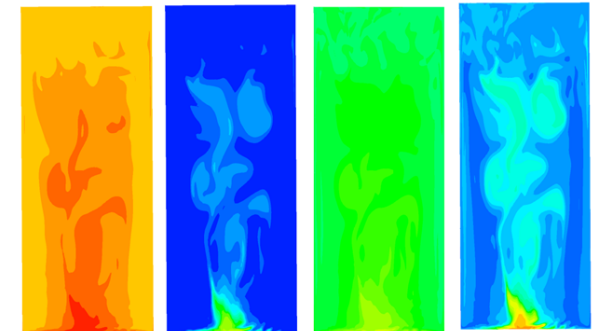


16:40 FACHGEBIET PROF. DRUSCH
**LEBENSMITTELTECHNOLOGIE
UND - MATERIALWISSENSCHAFTEN**

„Design von Trägersystemen
für funktionelle Lebensmittel-
inhaltsstoffen“



17:00 INFORMELLER IDEENAUSTAUSCH
am Campus Dahlem



Räumliche Verteilung der Restaktivität verschie-
dener Enzyme nach eine Hochdruckbehandlung



Verdampfstation Zuckertechnikum