

Sonderschauen

An allen Messetagen

Aktionsfläche „SeniorSpecial“

In Zusammenarbeit mit der Berliner Verpackungsagentur Berndt&Partner Packaging Creality, einem der führenden Spezialisten für Verpackungsdesign und Verpackungsentwicklung, wird im Rahmen der Anuga FoodTec in Köln die Erlebnisfläche „SeniorSpecial“ gestaltet. Die Besucher der Messe erleben dabei gegenständlich, mit welchen Alltagsproblemen Senioren im Umgang mit der Verpackung zu kämpfen haben. Gemeinsam mit Berndt&Partner Packaging Creality werden dem Fachbesucher zudem Auswege und Verbesserungen aufgezeigt, die nicht nur in der älteren Zielgruppe zu besseren Verpackungsergebnissen führen.

Veranstalter:

Koelnmesse GmbH und Berndt&Partner GmbH Packaging Creality

Hohenzollernstraße 12, 14163 Berlin, Deutschland

Telefon +49 (0)30 367524 0, Telefax +49 (0)30 367524 90

www.berndtundpartner.de

An allen Messetagen

Snack Academy

Die Snack Academy präsentiert

- neue Produkte für den Snackmarkt
- neue Technik und Technologie für die Backwarenindustrie
- Daten und Fakten über den europäischen Brotmarkt
- Informationen über den technischen und technologischen Fortschritt in der Backwarenindustrie

Snack Academy ist eine Initiative der Fachzeitschriften

- Baking and biscuit international
- Brot+backwaren
- Hleb+wipetschka
- Verlag f2m foodmultimedia gmbh, Hamburg

Rahmenprogramm Anuga FoodTec Foren

Montag, 03. und Dienstag, 04. April 2006

EFFoST Kongress

Entwicklungen in der Verarbeitungstechnik von Flüssigkeiten

Programm Montag, 03. April 2006

09.00 – 09.10 Uhr: **Eröffnung**

1. Separationstechnik

09.10 – 09.50 Uhr: **Zentrifugale Trenntechniken**

J. Hamatschek, Westfalia Separator Food Tec GmbH,
Oelde, Deutschland

09.50 – 10.30 Uhr: **Membranverarbeitung**

U. Kulozik, Technische Universität München, Deutschland

10.30 – 11.00 Uhr: Kaffeepause

11.00 – 11.40 Uhr: **Innovative Extraktionstechnologien auf Enzyymbasis für Beeren und Trauben**

H.A. Schols, H. Hilz und A.G.J. Voragen,
Universität Wageningen, Niederlande

11.40 – 12.20 Uhr: **Neue Trends bei der Ölextraktion und den Fraktionierungsverfahren**

M. Parmentier, R. Barbar, M. Linder, J. Fanni, Laboratoire
de Science et Genie alimentaires, Vandoeuvre les Nancy,
Frankreich

12.20 – 13.00 Uhr: **Überkritische Flüssigkeitsextraktion: Eine Alternative zur herkömmlichen Produktion von Kürbiskernöl?**

G. Zweytick, A. Koller, E. Berghofer, BOKU – Universität für
Bodenkultur Wien, Österreich

13.00 – 14.00 Uhr: Pause

2. Technologie zur Haltbarmachung

14.00 – 14.40 Uhr: **Ohmsche Erwärmung**

McKenna, Trinity College, Dublin, Irland

14.40 – 15.20 Uhr: **Systeme zur Direkterwärmung in der Lebensmittelverarbeitung**

B. Malmgren, Tetra Pak, Lund, Schweden

15.20 – 16.00 Uhr: **Erwärmung durch Mikrowelle**

T. Ohlsson, SIK, Göteborg, Schweden

16.00 – 16.30 Uhr: Kaffeepause

16.30 – 17.10 Uhr: **Hochdruckverarbeitung**

V. Heinz, Technische Universität Berlin, Deutschland

17.10 – 17.50 Uhr: **Verarbeitung durch gepulstes elektrisches Feld**

S. Töpfl, Technische Universität Berlin, Deutschland

Programm Dienstag, 04. April 2006

3. Verpackung und Befüllung

13.00 – 13.40 Uhr: **Verpackungsmaterialien**

N.N., Tetra Laval, Lund, Schweden

13.40 – 14.20 Uhr: **Sterilisationstechniken**

A. Matser, ATO, Wageningen, Niederlande

14.20 – 15.00 Uhr: **Aspekte zur Diffusion und Migration**

N. Gontard, Universität Montpellier II,
Montpellier, Frankreich

15.00 – 15.40 Uhr: **Neue Entwicklungen in der Befüllungstechnologie**

S. Fischer, Krones AG, Neutraubling, Deutschland

Anmeldegebühr: 375,00 EUR

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Kompetenzzentrum Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Frau Christine Jungwirth

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt a. M., Deutschland

Telefon +49 (0)69 24 788-311, Telefax +49 (0)69 24 788-114

c.jungwirth@dlg.org, www.dlg.org

Dienstag, 04. April 2006

14.00 – 16.40 Uhr

GDL-Forum

„Moderne Extrudertechnologie“

Programm

- 14.00 – 14.10 Uhr: **Begrüßung**
- 14.10 – 14.40 Uhr: **Extrusionstechnik in der Lebensmittelindustrie**
Dr.-Ing. Werner Wiedmann, Coperion Werner und Pfleiderer,
Stuttgart, Deutschland
- 14.40 – 15.10 Uhr: **Strukturaufbau von Lebensmitteln mit Hilfe von Extrusionstechniken**
Dr. Achim Knoch und Prof. Dr. Ernst Reimerdes
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik,
Quakenbrück, Deutschland
- 15.10 – 15.40 Uhr: **Reaktionsmechanismen und Reaktionskinetik der Inhaltsstoffveränderungen bei der Heißextrusion**
Prof. Dr. Emmerich Berghofer, Universität für Bodenkultur
Wien, Österreich
- 15.40 – 16.10 Uhr: **Flavour retention in extrusion cooking**
Prof. Dr. Felix Escher, PD Dr. Béatrice Conde-Petit,
Dr. Jeannette Nuessli, ETH Zürich, Schweiz
- 16.10 – 16.40 Uhr: **Möglichkeiten der Extrusionstechnologie zur Modifizierung von Rohstoffen und Zusatzstoffen**
Dr. Brümmer, Bühler AG, Uzwil, Schweiz

Tagungsleitung und Organisation

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Ulrich Florin, Prof. Dr. Walter Freund,
Prof. Dr. Werner Lorig, Hans-Peter Walbröl

Teilnahmegebühren

GDL-Mitglieder	145,00 EUR
Nichtmitglieder	195,00 EUR
Studentische Mitglieder	15,00 EUR
Studentische Nichtmitglieder	30,00 EUR

Veranstalter: Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.,
Bonn, Deutschland

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., Frankfurt a. M., Deutschland

Anmeldungen werden bis zum **28. März 2006** erbeten an:

GDL-Geschäftsstelle

Godesberger Allee 142–148, 53175 Bonn, Deutschland

Telefon +49 (0)228 37 90 80, Telefax +49 (0)228 37 64 01

gdl@gdl-ev.bn.shuttle.de, www.gdl-ev.de

Mittwoch, 05. April 2006

Ganztägig

Seminar

„Trocknung in der Lebensmittelverfahrenstechnik“

Das Seminar wird in straffer Form alle wesentlichen Aspekte des Verfahrensschrittes Trocknung bei der Herstellung von Lebensmitteln behandeln. Ausgehend von den physikalischen Grundlagen der Trocknungstechnik (innerer und äußerer Stofftransport, Feuchtebindung, Sorptionsverhalten) werden die Mechanismen beschrieben, die den Verlauf der Trocknung bestimmen. Die unterschiedlichen Methoden der Wärmezufuhr an das Trocknungsgut (Konvektion, Kontakt, Strahlung, Hochfrequenz/Mikrowelle) und ihr Einfluss auf Produkteigenschaften werden behandelt und sind die Grundlage für eine systematische Übersicht über die aktuellen wesentlichen apparativen Ausführungen von Trocknungsprozessen in der Lebensmittelverfahrenstechnik. Die jeweiligen Einsatzgebiete der Trockner werden erläutert und auf ihre Besonderheiten hingewiesen.

Der zweite Teil des Seminars beschäftigt sich mit einigen Schwerpunkten der Lebensmittel-trocknung. Einsatzgebiet, Auslegung und Scale-up-Verfahren werden an einigen Beispielen erläutert: der Trocknung von Masseprodukten (Sprühtrocknung), der Trocknung qualitativ hochwertiger Produkte (Gefriertrocknung), schonenden Trocknungsverfahren und Alternativverfahren für Lebensmittel (Mikrowellen- und Mikrowellen-Vakuumtrocknung).

Ein Schwerpunkt bei der Behandlung dieser Verfahren wird die Beziehung zwischen Produktqualität und Herstellkosten als wesentlichen Leitgrößen bei der Auswahl des geeigneten Trocknungsverfahrens sein. Unter diesem Aspekt rundet sich der Überblick über den Teilschritt Trocknung in der Lebensmittelverfahrenstechnik ab.

Seminarleitung: Dr.-Ing. Dietrich Gehrman

Programm

ab 09.00 Uhr:	Registrierung der Teilnehmer
09.30 Uhr:	Begrüßung
09.40 Uhr:	Grundlagen der Trocknung Prof. Dr.-Ing. Günter J. Esper
	<ul style="list-style-type: none"> • Beteiligte Phasen und nasser Stoff • Wechselwirkung Gasfeuchte/Produktfeuchte • Transportvorgänge: Wärme- und Stoffübertragung • Konvektive Trocknung • Konduktion/Kontakt-trocknung • Strahlungstrocknung • Hochfrequenzielle Mikrowellen-Trocknung • Kombination mehrerer Mechanismen • Feuchtemessverfahren
10.25 Uhr:	Kaffeepause

10.40 Uhr:

**Trockner und Trocknungsverfahren:
Übersicht, Einsatzbereiche und Bewertung**

Dr.-Ing. Dietrich Gehrman

Auswahl von Trocknern nach charakteristischen Eigenschaften

- Konvektionstrockner (u. a. Wirbelschichttrockner, Stromtrockner, Zerstäubungstrockner, Sprühtrockner mit integrierter Agglomeration, Sprühgranulatoren, Bandtrockner)
- Kontaktrockner (Walzentrockner, Gefriertrockner)
- Mikrowellentrockner
- Heißdampftrockner
- Kombinationen von Trocknern
- Energieverbrauch und Trocknung
- Wärmepumpentrocknung

11.30 Uhr:

Product Design durch Trocknungstechnik (Granulation, Agglomeration, Formulierung)

Prof. Dr.-Ing. Günter J. Esper

Anwendungsorientierte Formgebung (Redispergierbarkeit, Staubfreiheit, Partikelgrößenverteilung, Fließverhalten)

Stabilisierung von Vitalstoffen und Aromen (Retentionsverhalten, Oxidationsvermeidung, Lagerstabilität)

Entwicklung von innovativen Formulierungsmaterialien zur Steuerung der Freisetzung (Matrixsysteme, Verkapselungsmaterialien, Hüllmembranen)

Entwicklung der verfahrenstechnischen Tools

(Formgebung, Freisetzungseigenschaften, Handhabbarkeit)

12.10 Uhr:

Pause/Besuch der Anuga FoodTec

14.00 Uhr:

Product Design am Beispiel von Instantgetränken

Dr.-Ing. Harald Schuchmann

Produktgruppe: löslicher Kaffee, Cappuccini, Milchpulver, Kaffeesurrogate

Produktspezifikation (Schüttgewicht, Farbe, Aroma release, Automatenpulver, Schaum etc.)

Prozessauswahl (Sprühtrocknung, Agglomeration, Gefriertrocknung)

Prozessparameter (inkl. rezepturabhängiger Probleme bzw. Vorteile)

Wirtschaftliche Aspekte (Investitionskosten, Verkaufspreise (Wertanmutung), Kapazitätserhöhung)

Unkonventionelle Prozessalternativen

14.45 Uhr:

Kaffeepause

15.00 Uhr:

Technik der Wirbelschichtsprühgranulation (WSG) als Weg zu maßgeschneiderten Produkten

Prof. Dr.-Ing. Günter J. Esper

- Prinzipielle Funktionsweise der WSG
- Betrachtung der relevanten Teilprozesse
- Produktbeispiele

- 15.45 Uhr: **Schonende Trocknung – Alternativverfahren für Lebensmittel: Mikrowellen- und Mikrowellen-Vakuumtrocknung**
Dr.-Ing. Ulrich Erle, Dr.-Ing. Dipl.-Phys. Marc Regier
- Physikalische Grundlagen der Mikrowellen- und Mikrowellen-Vakuumtrocknung
 - Besonderheiten des Verfahrens
 - Anwendungsfelder und erreichbare Produktqualität
 - Puffing als Spezialfall der Mikrowellentrocknung
- 16.30 Uhr: **Abschlussdiskussion**
ca. 16.40 Uhr: Ende der Veranstaltung

Veranstalter: Behr's Verlag GmbH & Co. KG
Averhoffstraße 10, 22085 Hamburg, Deutschland
Telefon +49 (0)40 22 70 08-0, Telefax +49 (0)40 2 20 10 91
info@behrs.de, www.behrs.de

Die Teilnahme an der Seminarveranstaltung kostet 398,00 EUR zzgl. gesetzl. MwSt.
Im Preis enthalten sind die Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat und die Verpflegung in den Kaffeepausen.

Bitte melden Sie sich direkt beim Behr's Verlag zu dieser Veranstaltung an.
Anmeldungen sind bis zum **22. März 2006** möglich.

Mittwoch, 05. April 2006

09.30 – 11.40 Uhr

KIN-Tagung anlässlich der Anuga FoodTec „Nasstexturate und Neue Produkte für die Lebensmittelbranche“

Programm

- 09.30 Uhr: **Begrüßung**
Christian Wiechmann, Leiter Food Prozesse,
Lebensmittelinstitut KIN e.V., Neumünster, Deutschland
- 09.40 Uhr: **Trends in der Herstellung von Consumer Produkten
mittels Zweiwellenextrusion**
Christopher Rubin, Bühler AG, Uzwil, Schweiz
- 10.10 Uhr: **Gemüsebasierte Nasstexturate und ein Ausblick auf
Proteinquellen**
Sabine Palberg, Projektleiterin Extrusion,
Lebensmittelinstitut KIN e.V., Neumünster, Deutschland
- 10.40 Uhr: **Möglichkeiten zur Aromatisierung von extrudierten
Lebensmitteln**
Dr. Ingo Reiss, R & D Research Technology
Symrise GmbH & Co. KG, Holzminden, Deutschland
- 11.10 Uhr: **Veredelung von Reis- und Reisprodukten mittels
Extrusion**
Dr. Thomas-Michael Brümmer, Bühler AG, Uzwil, Schweiz
- 11.40 Uhr: **Diskussion**

Teilnahmegebühren

KIN-Mitglieder 60,00 EUR

Nicht-Mitglieder 220,00 EUR

Mittwoch, 05. April 2006

09.30 – 12.10 Uhr

DLG-Forum

„Robotik in der Lebensmittelindustrie“

Programm

09.30 – 09.40 Uhr: **Begrüßung**

09.40 – 10.10 Uhr: **Sechssachsige Industrieroboter im Einsatz in der Lebensmittelindustrie**

Dipl.-Ing. Peter Fornoff, KUKA Roboter GmbH,
Augsburg, Deutschland

10.10 – 10.40 Uhr: **Ulixes – Wissensbasierte Robotersysteme: Modulare Lösungen für die Automatisierung in der Lebensmittelindustrie**

Dipl.-Ing. Frank Hack, imt robot AG, Fellbach, Deutschland

10.40 – 11.10 Uhr: **Robotik-Pack-Line in der Lebensmittelherstellung**

Rolf Peters, K-ROBOTIX GmbH, Bremen, Deutschland

11.10 – 11.40 Uhr: **Standardisierte Reinigungstests durch den Einsatz von Robotersystemen**

Dipl.-Ing. Dirk Malthan, Fraunhofer Institute Manufacturing Engineering and Automation IPA, Stuttgart, Deutschland

11.40 – 12.10 Uhr: **Podiumsdiskussion: Robotik in der Lebensmittelindustrie**

Diskussionsleiter: Herbert J. Buckenhüskes, DLG,
Frankfurt a.M., Deutschland

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.

Fachzentrum Land- und Ernährungswirtschaft

Frau Christine Jungwirth

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt a.M., Deutschland

Telefon +49 (0)69 24 788-311, Telefax +49 (0)69 24 788-114

c.jungwirth@dlg.org, www.dlg.org

Mittwoch, 05. April 2006

14.00 – 16.40 Uhr

DLG-Forum „Milchtechnologie“

Programm

- 14.00 – 14.10 Uhr: **Begrüßung**
- 14.10 – 14.40 Uhr: **Eigenschaften fermentierter Milcherzeugnisse aus Transglutaminasebehandelter Milch**
Priv.-Doz. Dr. Peter Chr. Lorenzen, Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Kiel, Deutschland
- 14.40 – 15.10 Uhr: **Innovative Verfahren zur Flüssigverwertung von Molke**
Gerhard Schier, ALPMA Maschinenbau GmbH, Rott am Inn, Deutschland
- 15.10 – 15.40 Uhr: **IPS, innovative Erhitzungstechnologie zur Pasteurisation und Sterilisation von Lebensmitteln am Beispiel von Fruchtzubereitungen**
Dipl.-Ing. Klaus Lochbühler, INDAG GmbH & Co. Betriebs-KG, Heidelberg, Deutschland
- 15.40 – 16.10 Uhr: **Einsatz von Simulation in der Milchverarbeitungsindustrie – Kapazitätsanpassungen frühzeitig erkennen**
Dipl.-Wi.-Ing. Jan le Blond, Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung IPA, Stuttgart, Deutschland
- 16.10 – 16.40 Uhr: **Verpackungen von Milchprodukten – Trends im Lichte der Konformität**
Dr. Frank Welle, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising, Deutschland

Teilnahmegebühren

DLG-Mitglieder 145,00 EUR

Nicht-Mitglieder 195,00 EUR

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.

Fachzentrum Land- und Ernährungswirtschaft

Frau Christine Jungwirth

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt a. M., Deutschland

Telefon +49 (0)69 24 788-311, Telefax +49 (0)69 24 788-114

c.jungwirth@dlg.org, www.dlg.org

Mittwoch, 05. April 2006

14.00 – 16.40 Uhr

Anlagendesign für trockene Prozesse

Programm

- 14.00 – 14.10 Uhr: **Begrüßung**
- 14.10 – 14.40 Uhr: **News about EHEDG**
EHEDG Deutschland
- 14.40 – 15.10 Uhr: **Dry Powder Handling**
J-TEC Material Handling, Kapellen, Belgien
- 15.10 – 15.40 Uhr: **Hygienic Design in der Backindustrie**
Reimelt GmbH, Rödermark, Deutschland
- 15.40 – 16.10 Uhr: **Containment**
Hecht Anlagenbau GmbH, Pfaffenhofen, Deutschland
- 16.10 – 16.40 Uhr: **CIP-Reinigung im Pulverbereich**
Coperion Waeschle GmbH & Co. KG,
Weingarten, Deutschland

Veranstalter: Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.
Fachzentrum Land- und Ernährungswirtschaft
Frau Christine Jungwirth
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt a. M., Deutschland
Telefon +49 (0)69 24 788-311, Telefax +49 (0)69 24 788-114
c.jungwirth@dlg.org, www.dlg.org

Mittwoch, 05. April 2006

Nachmittag

„Innovationsfelder industrieller Gemeinschaftsforschung – aktuelle Beiträge aus der Forschungsförderung des FEI“

Der FEI – ein Innovationsnetzwerk der deutschen Lebensmittelwirtschaft

Dr. V. Häusser, Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V., Bonn, Deutschland

Identifizierung neuer Lebensmittelinhaltsstoffe mit Zusatznutzen am Beispiel Melanoidine

PD Dr. V. Somoza, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie,
Garching, Deutschland (angefragt)

Veränderung des allergenen Potenzials von Lebensmittel (inhaltsstoffen) durch technologische Verfahren

Dr. A. Paschke, Universität Hamburg, Institut für Biochemie und
Lebensmittelchemie, Deutschland (angefragt)

Thermographische Fremdkörpererkennung in der Lebensmittelproduktion

Dipl.-Ing. P. Meinschmidt, Fraunhofer-Institut für Holzforschung/
Wilhelm-Klauditz-Institut, Braunschweig, Deutschland

Veranstalter: Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Godesberger Allee 142–148, 53175 Bonn, Deutschland

Telefon +49 (0)228 37 20 31, Telefax +49 (0)228 37 61 50

fei@fei-bonn.de, www.fei-bonn.de

Donnerstag, 06. April 2006

Ganztägig

„Lebensmittel-Emulsionen“ Bessere Wertschöpfung durch funktionelle, hochwertige Produkte

Forum

Emulsionen: essenzieller Bestandteil vieler Lebensmittel (z. B. Mayonnaisen, Dressings, Kaffeeweißer, Milchprodukte, Suppen, Saucen, Füllungen) – hochwertige Rohstoffe/Ingredients – molekulare Produktgestaltung – Qualität – neue Märkte/ Forschung für die Praxis

Programm

- 08.30 – 09.30 Uhr: **Registrierung**
- 09.30 – 09.45 Uhr: **Begrüßung, Einführung in das Thema**
Ernst H. Reimerdes, DIL, Deutschland
- 09.45 – 10.15 Uhr: **Funktionelle Produkte – Chancen und Risiken anhand ausgewählter Fallbeispiele**
Friedhelm Knopp, A.C. Nielsen GmbH, Deutschland
- 10.15 – 10.45 Uhr: **Emulsionen: Wirkung von Emulgatoren, Proteinen und Hydrokolloiden**
Niels Barfod, Danisco A/S, Dänemark
- 10.45 – 11.05 Uhr: Kaffeepause
- 11.05 – 11.35 Uhr: **Emulsionen – Fette/Lipide: Functional products: "from high fat to low fat"**
Martin Leser, Centre Recherche Nestlé, Lausanne, Schweiz
- 11.35 – 12.05 Uhr: **Struktur und Rheologie von Lebensmittelemlusionen**
Erich Windhab, ETH Zürich, Schweiz
- 12.05 – 14.00 Uhr: Mittagspause
- 14.00 – 14.30 Uhr: **Moderne Analytik für Entwicklung und Charakterisierung von Lebensmittelemlusionen**
Ute Bindrich, DIL, Deutschland
- 14.30 – 15.00 Uhr: **Gezielter Einsatz von Antioxidantien – Qualität und Haltbarkeit**
Karin Schwarz, Universität Kiel, Deutschland
- 15.00 – 15.20 Uhr: Kaffeepause
- 15.20 – 15.50 Uhr: **Getrocknete Emulsionen: Entwicklung und Anwendung**
Hans-A. Mehrens, Meggle GmbH, Deutschland
- 15.50 – 16.20 Uhr: **Fallbeispiele – Mayonnaise: Fettreduktion
Phospholipide: Saucen
Desserts: Grenzflächen**
Hiltrud Rohenkohl, DIL, Deutschland
- 16.20 – 16.50 Uhr: **Verpackung: Oxidationsschutz für Lebensmittel-
emulsionen**
Horst-Christian Langowski, TU München, Deutschland
- 16.50 – 17.00 Uhr: **Perspektiven/Zusammenfassung**

Simultanübersetzung: Deutsch/Englisch – Englisch/Deutsch

Teilnahmegebühren

Studenten	90,00 EUR
Wissenschaft/GDL-Mitglieder	295,00 EUR
Industrie	345,00 EUR

Bei Anmeldung bis zum 05. 03. 2006 jeweils 10 % Frühbuchernachlass

Für alle Teilnehmer: 1 Tagesticket (frei) für die Anuga FoodTec

Veranstalter: Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Prof.-v.-Klitzing-Straße 7, 49610 Quakenbrück, Deutschland

Telefon +49 (0)5431 183-0, Fax +49 (0)5431 183-114

info@dil-ev.de, www.dil-ev.de

Donnerstag, 06. April 2006

09.30 – 12.10 Uhr

Internationaler Lebensmittel-Informationsservice (International Food Information Service, IFIS), Shinfield, Reading, Großbritannien

Seminar

Moderne Ansätze zur Informationsgewinnung und zur Bildung von Netzwerken in der Lebensmittelkette

Im Mittelpunkt dieses auf Zusammenarbeit ausgerichteten Seminars steht die Notwendigkeit, durch den Austausch von Wissen wirtschaftliche Interessengemeinden zu bilden. Zudem wird die Bedeutung der Wissenswirtschaft für den Geschäftserfolg im 21. Jahrhundert erörtert. Vertreter von vier internationalen Organisationen werden über diese Themen referieren:

- Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft
- Institut der Lebensmitteltechnologien, (Institute of Food Technologists, IFT), USA
- Internationaler Lebensmittel-Informationsservice, (International Food Information Service, IFIS), Großbritannien und
- CAB International, Großbritannien

Die Lebensmittelkette ist Teil der Biowirtschaft, die sicher und nachhaltig verwaltet werden muss. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen Entscheidungsprozesse auf fundierten wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen. Diese vier Organisationen stellen eine Fülle von Informationen zu diesen Themen bereit. Da wertvolle Informationen Geld kosten, stellt die Inanspruchnahme von Hilfe- und Dienstleistungen sowie Produkten dieser vier einzigartigen und sich ergänzenden Organisationen ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis für die Beteiligten der Lebensmittelkette dar.

Programm

09.00 – 09.30 Uhr: **Einlass und Kaffee**

09.30 – 09.40 Uhr: **Eröffnung**

09.40 – 10.15 Uhr: **DLG – Plattform zur Netzwerkbildung in der Landwirtschaft und Lebensmittelkette**

Dr. Claus M. Brodersen, Managing Director des Kompetenzzentrums Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, Frankfurt a. M., Deutschland

10.15 – 10.55 Uhr: **Die Notwendigkeit eines intensiveren globalen Austauschs von wissenschaftlichen Informationen sowie die Notwendigkeit, weltweit gültige Normen zu entwickeln und umzusetzen**

Barbara Byrd Keenan, Executive Vice-President, Institut der Lebensmitteltechnologien (Institute of Food Technologists, IFT), Chicago, USA

10.55 – 11.30 Uhr: **Die Bedeutung wissenschaftlicher Informationen für die Lebensmittelkette, einschließlich Beispiele der Lebensmittelwissenschaft und bibliographischer Datenbanken zum Thema Landwirtschaft**

Prof. Jeremy Selman, Managing Director, Internationaler Lebensmittel-Informationsservice (International Food Information Service, IFIS), Shinfield, Reading, Großbritannien

11.30 – 12.05 Uhr: **Wissensbasis zur Unterstützung bei Entscheidungsprozessen bei Verfahren in der Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion**

Dr. Elizabeth Dodsworth, Leiter Information für Entwicklung (Director of Information for Development), CAB International, Wallingford, Oxon, Großbritannien

12.05 – 12.10 Uhr: **Abschlussbemerkungen** von Dr. Claus M. Brodersen

Weitere Informationen und Anmeldung unter:

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Kompetenzzentrum Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Frau Christine Jungwirth

Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt a. M., Deutschland

Telefon +49 (0)69 24 788-311, Telefax +49 (0)69 24 788-114

c.jungwirth@dlg.org, www.dlg.org

Donnerstag, 06. April 2006

14.00 – 16.40 Uhr

GDL-/DLG-Forum

„Kombinierte Convenienceprodukte aus Fleisch- und Backwaren“

Programm

- 14.00 – 14.10 Uhr: **Begrüßung**
- 14.10 – 14.40 Uhr: **Gezogene Teige – industrielle Realisierung des Zwei-Phasen-Systems**
Dipl.-Ing. Heinrich Paulus, Fritsch BTT GmbH,
Mainbernheim, Deutschland
- 14.40 – 15.10 Uhr: **Vielfältige Füllungen als Erfolgsfaktor bei Convenience-Produkten aus laminierten Teigen**
Dipl.-Ing. Jörg Sonnabend, Rondo-Doge AG, Burgdorf, Schweiz
- 15.10 – 15.40 Uhr: **Technische Lösungen für Kombinationsprodukte aus Teigen und Fleischerzeugnissen**
Dipl.-Ing. Michael Weisenfels, VEMAG Maschinenbau GmbH,
Verden, Deutschland
- 15.40 – 16.10 Uhr: **Manuelle und mechanische Herstellung von Frühlingsrollen**
Peter Cleven, Carlton Food-Technik GmbH,
Düsseldorf, Deutschland
- 16.10 – 16.40 Uhr: **Moderne Herstellungsverfahren gekühlter Pizza**
Dipl.-Ing. Michael Piepenbrock, Fritsch BTT GmbH,
Mainbernheim, Deutschland

Tagungsleitung und Organisation

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Ulrich Florin, Prof. Dr. Walter Freund,
Prof. Dr. Werner Lorig, Hans-Peter Walbröl

Teilnahmegebühren

GDL-/DLG-Mitglieder	145,00 EUR
Nichtmitglieder	195,00 EUR
Studentische Mitglieder	15,00 EUR
Studentische Nichtmitglieder	30,00 EUR

Veranstalter: Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.,
Bonn, Deutschland

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., Frankfurt a. M., Deutschland

Anmeldungen werden bis zum **28. März 2006** erbeten an:

GDL-Geschäftsstelle

Godesberger Allee 142–148, 53175 Bonn, Deutschland

Telefon +49 (0)228 37 90 80, Telefax +49 (0)228 37 64 01

gdl@gdl-ev.bn.shuttle.de, www.gdl-ev.de

Freitag, 07. April 2006

09.30 – 12.10 Uhr

GDL-Forum

„Aktuelle Entwicklungen in der Gemüsetechnologie“

Programm

09.30 – 09.40 Uhr: **Begrüßung**

09.40 – 10.10 Uhr: **Folienverpackte Rohkosterzeugnisse –
Minimale Verarbeitung als Herausforderung an
die Lebensmitteltechnologie**

Prof. Dr. Reinhold Carle, Universität Hohenheim,
Stuttgart, Deutschland

10.10 – 10.40 Uhr: **Sicherung der mikrobiologischen Qualität von Keimlingen**

Prof. Dr. Walter P. Hammes, Filderstadt, Deutschland

10.40 – 11.10 Uhr: **Mechanische Schältechnik – Bewährte Technik und
Innovationen**

Karl-Dietrich Dornow, Dornow Food Technology,
Düsseldorf, Deutschland

11.10 – 11.40 Uhr: **Elektronisches Verlesen von Gemüseprodukten durch
Einsatz von Kamera und Laser**

Nicolas Stein, Best N.V., Heverlee, Belgien

11.40 – 12.10 Uhr: **Herstellung von Gemüse- und Sauerkonserven nach dem
Vacu-Pack-Verfahren unter Reduzierung der Aufguss-
flüssigkeit**

Dipl.-Ing. Ulrich Florin und Dipl.-Ing. Harald Schweflinghaus,
Florin GmbH, Willich, Deutschland

Tagungsleitung und Organisation

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Ulrich Florin, Prof. Dr. Walter Freund,
Prof. Dr. Werner Lorig, Hans-Peter Walbröl

Teilnahmegebühren

GDL-Mitglieder	145,00 EUR
Nichtmitglieder	195,00 EUR
Studentische Mitglieder	15,00 EUR
Studentische Nichtmitglieder	30,00 EUR

Veranstalter: Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.,
Bonn, Deutschland

Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft e.V., Frankfurt a. M., Deutschland

Anmeldungen werden bis zum **28. März 2006** erbeten an:

GDL-Geschäftsstelle, Godesberger Allee 142–148, 53175 Bonn, Deutschland

Telefon +49 (0)228 37 90 80, Telefax +49 (0)228 37 64 01

gdl@gdl-ev.bn.shuttle.de, www.gdl-ev.de

Freitag, 07. April 2006

Beginn 09.30 Uhr

Inline-Sensortechnik zur Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

Vorwort

Durch Inline-Sensortechnik ist man in der Lage, in der Produktionslinie die für die Qualität relevanten Produkt-Parameter vollautomatisch und nicht-destruktiv zu ermitteln. Solche Messungen bringen viele Vorteile mit sich, u.a. eine hundertprozentige Kontrolle und die Abschaffung arbeits- und kostenaufwändiger Labortätigkeiten. Inline-Messungen ermöglichen eine sofortige Reaktion auf nicht zufrieden stellende Ergebnisse sowie eine automatisierte Dokumentation. Die meisten Qualitätsparameter sind nicht direkt messbar. Sie korrelieren aber oft mit einigen physikalischen Messgrößen, die in Echtzeit bestimmt werden können. Über NIR-Reflektionsmessungen können beispielsweise der Fett-, Protein- und Wassergehalt in bestimmten Anwendungen ermittelt werden. Es besteht jedoch eine große Diskrepanz zwischen dem Bedarf an Inline-Mess-Systemen in den lebensmittelverarbeitenden Unternehmen und ihrem aktuellen Einsatzgrad. Sensor- und Maschinenhersteller sowie Forschungseinrichtungen arbeiten intensiv daran, neue Anwendungen zu entwickeln und den Bekanntheitsgrad der vorhandenen Systeme zu erhöhen. Die Tagung informiert über Mess-Systeme und verfügbare Technologien, die in Produktionslinien zur Echtzeit-Ermittlung von Qualitätsparametern für nicht pumpfähige Produkte einsetzbar sind.

Programm

09.30 Uhr:

Beginn

Chairman: Michael Rager, Fraunhofer IPA, Stuttgart, Deutschland

Begrüßung und Eröffnung

Michael Rager, Fraunhofer IPA, Stuttgart, Deutschland

Aktuell verfügbare Inline-Mess-Systeme

Technologies for Online Moisture and Constituent Analysis in the Food Industry

Leza L. Besemann, Thermo Electron Corporation, Minneapolis, USA

Online-Analyse durch Röntgentechnik

Stefan Linn, CFS Germany GmbH, Biedenkopf, Deutschland

Bedarf und Anforderungen an Sensorsysteme aus Sicht des Anwenders

Unternehmen 1, NN

Unternehmen 2, NN

Woran arbeitet die Forschung?

Aktivitäten der Forschung und Ausblick

Stefan Wößner, Fraunhofer IPA, Stuttgart, Deutschland

Fachlicher Träger

Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung (IPA)

Nobelstraße 12, 70569 Stuttgart, Deutschland

Telefon +49 (0)711 970-1071, Telefax +49 (0)711 970-1005

jlk@ipa.fraunhofer.de, www.ipa.fhg.de/food

Anmeldung und Tagungsgebühr

Die Tagungsgebühr beträgt 150,00 EUR pro Teilnehmer.

Weitere Informationen sowie die Anmeldung zur Tagung per Fax erfolgt über den fachlichen Träger.

Freitag, 07. April 2006

Nachmittag

Lebensmittelindustrie und Entwicklungsländer: Chancen und Herausforderungen

Vier Referenten aus Entwicklungsländern werden über die Lage in ihrem jeweiligen Land berichten – mit interessanten Fakten und Zahlen zu Problemen und Notwendigkeiten. Die Referenten sind Alumni deutscher Hochschulen. Ihre Vorträge werden teils in deutscher, teils in englischer Sprache gehalten.

Lebensmittelproduktion im Entwicklungsland – Stand, Trends und Zukunft

Prof. Dr. Helmy Omran (arabische Länder/Ägypten)

Dr. Julius Maina Mathara (Afrika/Kenia)

Tony Liwang (Südostasien/Indonesien)

Dr. Alcido Elenor Wander (Lateinamerika/Brasilien)

Partner aus Hochschule und Wirtschaft gewinnen. Ausbildung und Strukturförderung durch den DAAD

Dr. Hanns Sylvester, Leiter der Gruppe Entwicklungszusammenarbeit
des DAAD

Veranstalter: Deutscher Akademischer Austausch Dienst, Arbeitseinheit 432 –
Hochschulförderung, Nachkontakt- und Partnerschaftsprogramme,
Bonn, Deutschland

Ansprechpartner: Gudrun Chazotte

Telefon +49 (0)228 882-541, Telefax +49 (0)228 882-662

chazotte@daad.de

Rahmenprogramm

Dienstag, 04. bis Freitag, 07. April 2006

Internationale Fruchtsaft-Woche (IFW) 2006 im Rahmen der Anuga FoodTec

Fruchtsäfte – Basisprodukte für innovative Getränke

Unter dem Motto: **Fruchtsäfte – Basisprodukte für innovative Getränke** ist auch die 46. Internationale Fruchtsaft-Woche im Jahre 2006 der Branchentreffpunkt der alkoholfreien Getränkewirtschaft. Vom 4. – 7. April 2006 dreht sich auf dem neuen Messegelände Köln alles um effiziente Technologien, Marke und Marketing, innovative Produktentwicklungen, aktuelle Erkenntnisse aus Wissenschaft und Forschung, Logistik und Qualitätskontrolle. Die internationalen Teilnehmer der IFW 2006 profitieren von den idealen Synergieeffekten zwischen Kongressveranstaltung und Messe. Der Messebesuch der Anuga FoodTec ist für die registrierten Teilnehmer der Internationalen Fruchtsaft-Woche kostenlos. Dieses Konzept hat sich in der Vergangenheit bewährt und wird auch 2006 fortgeschrieben.

Dienstag, 04. April 2006

Vormittags: Offizielle Eröffnung der Anuga FoodTec

Nachmittags: Geführter Messerundgang der IFW-Teilnehmer

Mittwoch, 05. und Donnerstag, 06. April 2006

- Paneldiskussion: Enzyme – Produktion und Anwendung
- Vorkommen von coliformen Bakterien in angereicherten Fruchtsäften
- Cellulose statt Kieselgur
- Kaktusfruchtsäfte – mehr als Farbe
- Betriebshygiene in der Praxis – Die Biozid-Richtlinie
- Intelligente Verschluss-Systeme
- Drei Verbände für ein Produkt?
- Fruchtsäfte und Gesundheit
- Herstellung und Zusammensetzung von Polyphenolextrakten aus Apfelsaft und deren Einsatz in der Krebsforschung
- Vorbeugung von Darmkrebs mit Apfelsaft?
- Färben ohne Farbe
- Märkte und Marketing

Freitag, 07. April 2006

Workshop: Soja-Getränke

Veranstalter: confructa medien GmbH

Postfach 9, 56585 Straßenhaus, Deutschland

Telefon +49 (0)26 34 92 35-0, Telefax +49 (0)26 34 92 35-35

ifw@confructa-medien.com, www.ifw.confructa-medien.com

AIBI – Meeting der europäischen Brotindustrie

Programm

Wie global wird Europas Brotmarkt?

Miguel Lladó, Präsident der AIBI-Association Internationale de la Boulangerie Industrielle

Nanotechnologie – Chance und Risiko für die europäische Ernährungsindustrie

Dr. Christoph Meili, Die Innovationsgesellschaft, St. Gallen, CH

Europas Lebensmittelsicherheit, Risikomanagement im Spannungsfeld zwischen Verbraucherschutz und technologischem Fortschritt

N.N.

Teilnehmer

Repräsentanten der europäischen Backwarenindustrie und ihre Zulieferanten – auf persönliche Einladung der AIBI

AIBI – Association Internationale de la Boulangerie Industrielle
General Secretariate

In den Diken 33, 40472 Düsseldorf, Deutschland

Telefon +49 (0)211 65 30 86, Telefax +49 (0)211 65 30 88

info@aibi-online.org, www.aibi-online.org

Freitag, 07. April 2006

Bäckereitechnologietag auf der Anuga FoodTec

Informations- und Treffpunkt für Technologen und Produktionsverantwortliche in der europäischen Backwarenindustrie.

Die Veranstaltung beginnt um 10.00 Uhr. Registrierung ab 9.00 Uhr.

Ende der Veranstaltung nach der Produktshow um 16.30 Uhr.

Programm

Nutze die Chance – Triz-Innovationen für die Backwarenindustrie

Teigfermentation – der entscheidende Prozess für die differenzierte Aromaentwicklung

Vorteige – ihr Einfluss auf Verfahren und Brotaroma

Enzyme – neue Anwendungen

Produktshow – Unternehmen stellen ihre Neuentwicklungen vor

Teilnehmer

Forschung- und Entwicklungsabteilungen, Qualitätsmanager, Technik- und Technologieberater, Verantwortliche für Rezeptur und Verfahren zur Herstellung von Backwaren, Investitionsentscheider

Veranstaltungssprache: Englisch

Kontakt: Koordinator Dr. Manfred Dirndorfer

Telefon +49 (0)89 898906-16, Telefax +49 (0)89 898906-17

cmd.muc@t-online.de

Registrierung: Registrierungsformulare finden Sie unter www.vdb-ev.net

Registrierung bis spätestens 31. 03. 2006 notwendig

Verleihung des European FoodTec Award 2006

Montag, 03. April 2006

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat gemeinsam mit den im Verlag Th. Mann (Gelsenkirchen) erscheinenden Fachzeitschriften „European Dairy Magazine“ und „Deutsche Milchwirtschaft“, den im Deutschen Fachverlag (Frankfurt a.M.) erscheinenden Fachzeitschriften „Fleischwirtschaft“ und „Fleischwirtschaft international“ sowie der im LT Food Medien-Verlag (Hamburg) erscheinenden Fachzeitschrift „Lebensmitteltechnik“ zum sechsten Mal den European FoodTec Award ausgeschrieben, mit dem vorbildliche Innovationsprojekte in der europäischen Lebensmittel- und Zulieferindustrie ausgezeichnet werden. Der European FoodTec Award wird in dreijährigem Turnus jeweils in direktem Zusammenhang mit der Anuga FoodTec verliehen.