



FORSCHUNGSKREIS
DER ERNÄHRUNGSINDUSTRIE E.V.

Einladung Programm

13. FEI-Kooperationsforum 2014

**Von der Batchproduktion
zur kontinuierlichen
Lebensmittelherstellung**

inkl. TROPHELIA Deutschland 2014

29. April 2014, Bonn



AI ALLIANZ
INDUSTRIE
FORSCHUNG



Einladung

Sehr geehrte Damen und Herren,

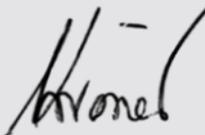
die Vorteile kontinuierlicher Prozesse liegen auf der Hand: Gegenüber diskontinuierlichen Verfahren – den Chargen- oder Batch-Prozessen – sind die großen Pluspunkte kontinuierlicher Verfahren die **niedrigeren Betriebskosten** und eine **höhere Energieeffizienz**.

Kontinuierliche Verfahren haben jedoch auch ihre Grenzen; vor allem bei biotechnologischen Reaktionen wie Fermentationen, die in geschlossenen Bioreaktoren ablaufen und die bei der Produktion und Haltbarmachung von Lebensmitteln eine zentrale Rolle spielen: So braucht Bier seine Zeit im Braukessel, Milch in der Käseerei ihre Ruhe zum Dicklegen. Auch zur klaren Chargenabgrenzung ist die Batchproduktion im Vorteil.

Im Für und Wider dieser Vorgaben gibt es einen hohen, branchenübergreifenden Forschungsbedarf. Mit dem Wissen, dass die Wirtschaftlichkeit von Prozessen für viele Unternehmen im hart umkämpften Lebensmittelmarkt letztlich entscheidend ist, können vor allem mit der **Industriellen Gemeinschaftsforschung** wertvolle Erkenntnisse gewonnen werden. Der FEI stellt das Thema daher in den Mittelpunkt des 13. Kooperationsforums: „**Von der Batchproduktion zur kontinuierlichen Lebensmittelherstellung**“ lautet der Titel der interdisziplinären Veranstaltung mit zehn hochkarätigen Referenten. Sie zeigen den aktuellen Forschungsstand und den weiteren Forschungsbedarf in den Forschungsfeldern „Reaktionen & Prozesse“, „Messtechniken und Prozessführungsstrategien“ sowie „Strukturmodifikation, Kontrolle und Automation“ auf und geben im **Austausch zwischen Industrie und Wissenschaft** Impulse für Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung.

Impulse und Ideen für innovative Produkte dürfen Sie von **TROPHELIA Deutschland 2014** erwarten: Die Prämierung der Gewinner sowie die Vorstellung der sechs besten Ideen bildet den Abschluss unserer Veranstaltung. Bereits zum fünften Mal organisiert der FEI den nationalen Vorentscheid des europaweit ausgeschriebenen Innovationswettbewerbs für Studenten der Lebensmittelwissenschaften.

Wir freuen uns, Sie am 29. April im Universitätsclub Bonn begrüßen zu können!



Dr. Götz Kröner
Vorsitzender



Dr. Volker Häusser
Geschäftsführer

Programm

9:15 Uhr Begrüßung



Dr. Volker Häusser
Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V.
(FEI), Bonn

Moderation

Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs
Universität Hohenheim



Forschungsfeld: Reaktionen & Prozesse

09:30 Uhr Von der Batchproduktion zur kontinuierlichen Produktionstechnik:



Voraussetzungen, Umsetzung und Scale-up
Prof. Dr. Reinhard Kohlus
Universität Hohenheim, Institut für
Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie,
FG Lebensmittelverfahrenstechnik

10:00 Uhr Wirtschaftliche Kriterien für die Einführung kontinuierlicher Prozesse – Kontinuierliche Lebensmittelproduktion, aber mit Augenmaß!



Dr. Karl Ludovici
Pfeifer & Langen GmbH & Co.KG, Köln

10:30 Uhr Kaffeepause

11:00 Uhr Kontinuierliche Prozesse für fleischbasierte Lebensmittelsysteme



Prof. Dr. Jochen Weiss
Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittel-
wissenschaft und Biotechnologie, FG Technologie
funktioneller Lebensmittel

Forschungsfeld: Perspektiven durch neue Messtechniken und Prozessführungsstrategien

11:30 Uhr Molekular-basiertes Konzept zur Produktion von Maillard-Aromastoffen durch kontinuierliche Prozessführung



Prof. Dr. Dr. Peter Schieberle
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie
(DFA), Freising

12:00 Uhr Herstellung von gekühlt haltbaren Fertiggerichten durch Mikrowellentechnologie



Dr. Bernhard Roth
Lebensmittelinstitut KIN e.V., Neumünster

Programm

12:30 Uhr Herausforderungen eines kontinuierlichen Teigbereitungsverfahrens für die Backwarenherstellung



Prof. Dr. Thomas Becker
Technische Universität München,
Wissenschaftszentrum Weihenstephan WZW,
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie

13:00 Uhr Mittagspause

Forschungsfeld: Strukturmodifikation, Kontrolle und Automation

13:45 Uhr Fraktionierung und Strukturierung von Fetten



Prof. Dr. Eckhard Flöter
Technische Universität Berlin, Institut für Lebensmittel-
technologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittel-
verfahrenstechnik

14:15 Uhr Membranunterstützte Produktion von Galacto- und Fructo-Oligosacchariden in einem kontinuierlichen Prozess



Prof. Dr. Peter Czermak
Technische Hochschule Mittelhessen, Institut für Biover-
fahrenstechnik u. Pharmazeutische Technologie, Gießen

14:45 Uhr Strukturmodifikation durch kontinuierliche Prozesse am Beispiel der PEF- und Ultraschallhomogenisationstechnik



Prof. Dr. Stefan Töpfl
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück

15:15 Uhr Innovative Automationsstrategien am Beispiel der Teigwarenherstellung



Prof. Dr. Antonio Delgado
Universität Erlangen-Nürnberg, Department Chemie-
und Bioingenieurwesen, Lehrstuhl für Strömungsme-
chanik

15:45 Uhr Resümee und Perspektiven für Gemeinschaftsforschungsprojekte

Prof. Dr. Dr. Jörg Hinrichs

16:00 Uhr TROPHELIA Deutschland 2014

Ideen für das Produkt von morgen:
Prämierung der Gewinner des
Studenten-Ideenwettbewerbs

16:45 Uhr Ende der Veranstaltung

29. APRIL 2014



Information

Anfahrt

**Von Frankfurt (A 3 > A 560 > A 59)
bzw. von Köln (A 59) kommend:**

- am AB-Kreuz Bonn-Ost auf die A 562
> Konrad-Adenauer-Brücke
- Abfahrt Bonn-Zentrum
> Richtung Zentrum auf die B 9
(Friedrich-Ebert-Allee, Adenauerallee)
- direkt hinter dem Koblenzer Tor rechts abbiegen
> Konviktstraße



Von Köln (A 555 > A 565)

bzw. von Koblenz (A 61 > A 565) kommend:

- Abfahrt Bonn-Poppelsdorf > Reuterstraße
- nach der Reuterbrücke links einordnen
> Richtung Zentrum auf die B 9 (Adenauerallee)
- direkt hinter dem Koblenzer Tor rechts abbiegen
> Konviktstraße

Parkmöglichkeiten befinden sich in den umliegenden Tiefgaragen

(Marktgarage, Operngarage; bitte folgen Sie den Hinweisschildern.) Bitte beachten: Die Unigarage ist derzeit wegen Sanierungsarbeiten geschlossen. Planen Sie dies bitte bei Ihrer Anreise ein.



Information

Tagungsort

Universitätsclub Bonn

Konviktstraße 9, 53113 Bonn (Nähe Koblenzer Tor)

Veranstalter

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn

Tel.: +49 228 3079699-0, Fax: +49 228 3079699-9

E-Mail: fei@fei-bonn.de

Internet: www.fei-bonn.de

Anmeldung

Für die Teilnahme am Kooperationsforum werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist jedoch eine **verbindliche schriftliche Anmeldung bis zum 8. April 2014** erforderlich.

Bitte melden Sie sich mit dem Anmeldevordruck per Post oder Fax (+49 228 3079699-9) an. Wünschen Sie eine Anmeldebestätigung, bitten wir um Anmeldung per Mail an fei@fei-bonn.de.



Name

Firma/Verband/Institut

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift



**Forschungskreis
der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**
Godesberger Allee 142-148

53175 Bonn

**Hiermit melde ich mich zum
13. FEI-Kooperationsforum
am 29. April 2014 an:**



Für die Teilnahme an der Veranstaltung
werden keine Gebühren erhoben. Aus or-
ganisatorischen Gründen ist jedoch eine
**verbindliche schriftliche Anmeldung bis
zum 8. April 2014** erforderlich.

