

Vorläufiges Programm:

24. Februar 2025:

17:00 Uhr Lehrstuhltour FPE / BGT (optional)

19:00 Uhr Informeller geselliger Abend (Selbstzahlerbasis, optional)

25. Februar 2025:

08:30 Uhr: **Ankunft und Registrierung**

09:00 Uhr: **Vortragssession 1**

09:00 – 9:40 Prof. Erich Windhab

09:40 – 10:10 Ute Weisz – „Pflanzliche Proteine als funktionelle Zutaten: Analyse, Status Quo und Optimierungspotenziale“

10:10 Uhr **Kaffeepause**

10:30 Uhr **Vortragssession 2**

10:30 – 11:00 Joshua Greiner – „Dynamisch-mechanische Analyse (DMA) von Ackerbohnenmehlen: Einfluss von Feuchte-Temperatur-Kombinationen auf die mechanischen Eigenschaften von Protein und Stärke“

11:00 – 11:30 Philipp Schochat – „Charakterisierung des Mundgefühls von pflanzlichen Sahnealternativen mithilfe von Tribologie“

11:30 – 12:00 Martina Klost – „Charakterisierung von Mehlwurmproteingelen: Strukturuntersuchung mittels Rheologie und SAXS“

12:00 – 12:30 Florian Schmidt – „Konzept für eine mikrowellenunterstützte Extrusion - Aufbau, Mikrowellentuning, Feasibility Study“

12:30 – 13:00 Maria Gräfenhahn – „Verbesserung der Funktionalität von Erbsenproteinen für Fleischersatzprodukte durch sukzessive Extrusionsverarbeitung“

13:00 Uhr: **Mittagspause**

14:00 Uhr: **Vortragssession 3 und Posterteaser**

14:00 – 14:30 Martin Heckl – „Erstellung definierter Texturen im stärkebasierten Lebensmittel 3D Druck mittels NIR-post processing“

14:30 – 15:00 Kate Waldert – „Ohm'sches Backen von Weizenbrot: Ein experimenteller Ansatz zur Prozess- und Produktoptimierung“

15:00 – 15:30 Marie-Luise Schlieker – „Development of a Modular Perfusion Bioreactor as a toolset for characterizing scalable tissue culture methods“

15:30 – 16:15 Posterteaser

16:15 – 16:30 Transferzeit

16:30 Uhr: **Postersession**

17:30 Uhr: **Beiratssitzung (für berufene Mitglieder)**

19:30 Uhr: **Abendveranstaltung (Restaurant wird noch bekanntgegeben)**

26. Februar 2024:

09:00 Uhr: Vortragssession 4

9:00 – 9:30 *Henriette Brykczynski – „Wachs(ester)-Oleogele: Einfluss der Wachszusammensetzung auf Mikrostruktur und Funktionalität“*

9:30 – 10:00 *Lara Gibowsky – „Conventional and Natural Tissue-Based Aerogels as Functional Materials in Oleogelation“*

10:00 – 10:30 *Joseph Dumpler – „Extraction of antinutrients from rapeseed and yellow pea using Natural Deep Eutectic Solvents“*

10:30 Uhr: Kaffeepause

10:40 Uhr Vortragssession 5

10:40 – 11:10 *Miguel Ballesteros Martinez – „Prozessintensivierung der Sprühtrocknung: Geometrische Optimierung einer innenmischenden Air-Core-Liquid-Ring (ACLR)-Düse zur Zerstäubung von hochviskosen Flüssigkeiten“*

11:10 – 11:40 *Heike Teichmann – „Experimentelle Untersuchung und modellbasierte Interpretation der partikelgrößenabhängigen Quellkinetik von Lebensmittelpulvern“*

11:40 – 12:10 *Mahima Bora – „Influence of particle size distribution on the hydraulics of espresso extraction“*

12:10 – 12:40 *Phillip Mütter – „Fouling beim Erhitzen von haltbaren Haferdrinks - Mechanismen, Zusammensetzung & online CIP-Validierung“*

12:40 – 13:10 *Sebastian Gruber – „Anwendungspotenziale der mikro-Computer Tomographie in der Lebensmittelverfahrenstechnik“*

13:10 Uhr Verabschiedung und Mittagessen

14:00 Uhr Lehrstuhltour FPE /BGT (optional)