

**Programm**

**GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2024**

**Lemgo**

**10. – 12. Oktober 2024**

**Donnerstag, 10. Oktober 2024**

08.30 – 10.00      Registrierung der Teilnehmenden und Anbringen der Poster

**Eröffnung GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2024**

10.00 – 10.05      Begrüßung  
*J. Hamatschek*  
Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V., Schwieberdingen

10.05 – 10.35      Die Zukunft der Lebensmitteltechnologie?  
*J. Hamatschek*  
Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n e.V., Schwieberdingen

10.35 – 11.05      Proteinbasierte Lebensmittel: Synergien zwischen pflanzlichen und tierischen Proteinen in Forschung und Lehre  
*S. Struck*  
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

11.05 – 11.35      Reduktion von Teigadhäsion: Verbesserte Teigverarbeitung durch makroskopisch strukturierte Oberflächen  
*U. Vogt*  
Weihenstephaner Institut für Getreideforschung, Freising

11.35 – 12.05      Von der Forschung in die Praxis – Innovationen im Bereich der Lebensmittelextrusion  
*V. Lammers*  
DIL Technology GmbH, Quakenbrück

12.05 – 12.30      Verleihung Nachwuchsförderpreis der Ulrich Florin Stiftung  
*J. Kreyenschmidt*  
Kuratorium der Ulrich Florin Stiftung

12.30 – 14.00      Mittagspause, Standbesuche, Posterschau und Führungen

**Themenkreis 2: Proteine**

**Themenkreis 3: Berufsperspektiven für Studierende**

**Themenkreis 4: Analytische Messtechnik**

<p>14.00 – 14.25 Ganzheitliche Charakterisierung kommerzieller Proteinzutaten zum Aufbau einer Proteindatenbank <u>L. M. Ignatzy<sup>a</sup></u>, <u>U. Schweiggert-Weisz<sup>a,b</sup></u> <sup>a</sup>Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising; <sup>b</sup>Technische Universität München, Freising</p>	<p>14.00 – 14.25 Nicht bestätigt N.N.</p>	<p>14.00 – 14.25 Erkenntnisse zur Nutzung von Photogrammetrie für die Untersuchung des Bräunungsverhaltens von Weizenbrötchen <u>M. Luttmann<sup>a</sup></u>, <u>A. Blome<sup>a</sup></u>, <u>J. Segermann<sup>a</sup></u>, <u>M. Jekle<sup>b</sup></u>, <u>B. Frahm<sup>a</sup></u>, <u>U. Müller<sup>a</sup></u> <sup>a</sup>Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; <sup>b</sup>Universität Hohenheim</p>
<p>14.25 – 14.50 Trockenfractionierung von Sonnenblumenpresskuchen zur Proteinanreicherung <u>S. Morejón Caraballo<sup>a</sup></u>, <u>S. Trültzsch<sup>a</sup></u>, <u>H. Rohm<sup>a</sup></u>, <u>S. Struck<sup>a,b</sup></u> <sup>a</sup>Technische Universität Dresden; <sup>b</sup>Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>	<p>14.25 – 14.50 Nicht bestätigt N.N.</p>	<p>14.25 – 14.50 Hintergründe und Varianten der Farbbestimmung von Röstkaffee <u>A. Pietsch</u>, <u>D. Ametepe</u> Technische Hochschule Lübeck</p>
<p>14.50 – 15.15 Einfluss der Löslichkeit auf die Vernetzung von kommerziellen Erbsenproteinisolen <u>E. Köster</u>, <u>A. M. Wagemans</u> Technische Universität Dresden</p>	<p>14.50 – 15.15 Nicht bestätigt N.N.</p>	<p>14.50 – 15.15 Rheometrische Analyse hochkonzentrierter Zucker-Öl-Suspensionen <u>D. Schab</u>, <u>C. Drechsel</u>, <u>H. Rohm</u>, <u>S. Zahn</u> Technische Universität Dresden</p>
<p>15.15 – 15.40 Entwicklung von innovativen Pulverprodukten auf Basis von alternativen Proteinquellen <u>A. Gärtner<sup>a</sup></u>, <u>D. Genuttis<sup>a</sup></u>, <u>M. Trif<sup>b</sup></u>, <u>A. Rusu<sup>a</sup></u> <sup>a</sup>Biozoon GmbH, Bremerhaven; <sup>b</sup>Centre for innovative process engineering (Centiv) GmbH, Syke</p>	<p>15.15 – 15.40 Nicht bestätigt N.N.</p>	<p>15.15 – 15.40 Verbessertes Modell zur Untersuchung von Nahrungsmittelmassen im Einschneckenextruder zur Bestimmung rheologischer Eigenschaften <u>C. Dolgow<sup>c</sup></u>, <u>P.K. Vierneisel<sup>a</sup></u>, <u>L.L. Warzawa<sup>a</sup></u>, <u>O. Hense<sup>b</sup></u>, <u>U. Grupa<sup>a</sup></u> <sup>a</sup>University of Applied Science Fulda; <sup>b</sup>Faculty of Organic Agricultural Sciences, Universität Kassel, Witzenhausen; <sup>c</sup>Collin Lab &amp; Pilot Solutions GmbH, Maithenbeth</p>
<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>15.40 – 16.20 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>
<p><b>Themenkreis 5: Future Food Factory und Bakteriophagen</b></p>	<p><b>Themenkreis 6: Berufsperspektiven für Studierende</b></p>	<p><b>Themenkreis 7: 2D-Codes und Produktinspektion</b></p>
<p>16.20 – 17.00 Die Future Food Factory OWL als Forschungszentrum und Demonstrationsplattform für die digitale Transformation in der Lebensmitteltechnologie</p>	<p>16.20 – 17.00 Erfolgreich bewerben in der Lebensmittelbranche <u>Bianca Burmester</u> foodjobs GmbH</p>	<p>16.20 – 17.00 Revolution im Einzelhandel - Wie 2D-Codes die Welt verändern werden <u>V. Ditscher</u></p>

<u>N. Jantz, J. Schneider</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo		WIPOTEC GMBH, Kaiserslautern
17.00 – 17.35 Bakteriophagen zur Kontrolle von Listerien im produktfernen Bereich. <u>H. Lehnherr</u> PTC Phage Technology Center GmbH, Bönen	17.00 – 17.35 Nicht bestätigt N.N.	17.00 – 17.35 Produktinspektion im Wandel der Zeit – Von den Anfängen rund um HACCP hin zu den zukünftigen Herausforderungen und Lösungen <u>H. Uygul</u> WIPOTEC GMBH, Kaiserslautern
17.45 – 18.30 Diskussionsrunde: Wertschätzung des Lebensmitteltechnologen		
18.45 Verkostung von Hochschulprodukten		
<b>Freitag, 11. Oktober 2024</b>		
<b>Themenkreis 8: Verfahrenstechnik</b>	<b>Themenkreis 9: Milchtechnologie</b>	<b>Themenkreis 10: Veränderungsprozesse aktiv gestalten – Transformation der Ernährungsindustrie</b>
09.00 – 09.25 Schraubenspindelpumpen – Die Allrounder für die hygienische, schonende und sichere Förderung von Lebensmitteln <u>H. Kremer</u> Jung Process Systems GmbH, Kummerfeld/ Pinne- berg	09.00 – 09.25 Texturierung von fermentiertem Speiseeis mit <i>in si- tu</i> gebildeten Exopolysacchariden <u>F. Panetta, C. Nachtigall, D. Jaros</u> Technische Universität Dresden	09.00 – 09.25 <b>Transformation der Ernährungsindustrie</b> Herausforderungen annehmen, Veränderungen ak- tive gestalten -TransformERN, Ciquality OWL PLUS und Co Projekte die Unternehmen bei Ihrem Prozess unterstützen <u>Norbert Reichl</u> Food-Processing Initiative e.V.
09.25 – 09.50 Einsatz der Wirbelschichttechnologie zur Immobili- sierung und kontrollierten Freisetzung von Mikroor- ganismen <u>G. Fröhlich, D. Gary, M. Jacob</u> Glatt Ingenieurtechnik GmbH, Weimar	09.25 – 09.50 Untersuchung der Strukturveränderungen von Ca- seinmicellen während ausgewählten Milchverarbei- tungsprozessen mittels Kleinwinkelröntgenstreuung (SAXS) <u>N. Raak<sup>a,b</sup>, T. Lykkegaard Møller<sup>a</sup>, J.S. Pedersen<sup>a</sup>, M. Corredig<sup>a</sup></u> <sup>a</sup> Aarhus University, Dänemark; <sup>b</sup> University of Co- penhagen, Dänemark	09.25 – 09.50 <b>Regionaler Transfer</b> „Zusammenarbeit aktiv gestalten: Angebote der FUTURE FOOD FACTORY“ Potential der Zusammenarbeit zwischen Hochschu- le und Unternehmen voll ausschöpfen. Vertreter der TH OWL
09.50 – 10.15	09.50 – 10.15	09.50 – 10.15

<p>Fettcoating von kristallinen Stoffen am Beispiel von Saccharose und Dextrose im Intensivmischer  <u>M. Schaschkow<sup>a</sup></u>, <u>E. Finck<sup>b</sup></u>, <u>K. Ollesch<sup>b</sup></u>, <u>R. Barnekow<sup>a</sup></u>  <sup>a</sup>Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo; <sup>b</sup>Glass GmbH &amp; Co.KG, Paderborn</p>	<p>Kontinuierliche Mikrowellenextrusion von Käsebruch  <u>F. Schmidt</u>, <u>B. Graf</u>, <u>J. Hinrichs</u>          Universität Hohenheim</p>	<p><b>Internationaler Transfer</b>          „SS4AF internationaler Zusammenschluss für Innovative Projekte in der Agrar- und Ernährungswirtschaft“          Projekte S3Food und HIGH5 – Innovative Lösungen aus dem Bereich der Digitalisierung.  <u>Simon Maas</u>          Agrifood Capital</p>
<p>10.15 – 10.40          Kristallisation von pflanzlichen Fetten in Emulsionen – Herausforderungen der Prozesstechnik und Chancen verbesserter Produkte  <u>N. Leister</u>, <u>P. Schochat</u>, <u>L. Pernice</u>, <u>J. Reiner</u>          Karlsruher Institut für Technologie</p>	<p>10.15 – 10.40          Enzymatische Quervernetzung von Casein-Nanopartikeln  <u>K. Eichelberger</u>, <u>N. Labitzke</u>, <u>C. Schmidt</u>, <u>D. Jaros</u>, <u>H. Rohm</u>          Technische Universität Dresden</p>	<p>10.15 – 10.40  <b>Interdisziplinärer Transfer</b>          „Gemeinsam stärker. Digitale Lösungen für die Agrar- und Ernährungswirtschaft“ (Arbeitstitel)          Prozesse optimieren, potentiale heben und ausschöpfen.  <u>Dr. Carsten Cruse</u>          CLK GmbH</p>
<p>10.40 – 11.05          Das Lemgoer Mechanische Sattdampfverfahren für pflanzliche Materialien – Retrospektive und neue Erfahrungen  <u>U. Müller</u>, <u>R. Ibrahim</u>, <u>M. Al Krad</u>, <u>K. Schwarzer</u>, <u>P. Wilhelm</u>          Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo</p>	<p>10.40 – 11.05          Scale-up: Kontinuierliche Herstellung von Molkenprotein-Pektin-Komplexen für den Einsatz als Fat-Replacer  <u>J. Filla</u>, <u>J. Hinrichs</u>          Universität Hohenheim</p>	<p>10.40 – 11.05  <b>Podiumsdiskussion</b>          „Veränderungsprozesse aktiv gestalten - Transformation der Ernährungsindustrie“          Lücken schließen, Transfer einfach und effizient gestalten.  <u>Lee Greene</u>, <u>Foodhub NRW</u>, <u>Dr. Carsten Cruse</u>, <u>CLK GmbH</u>, <u>Simon Maas</u>, <u>Agrifood Capital</u>, Vertreter der TH OWL</p>
<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>	<p>11.05 – 11.30 Kaffeepause, Ausstellung, Poster</p>
<p><b>Themenkreis 11: Gele</b></p>	<p><b>Themenkreis 12: Fermentationstechnologie</b></p>	<p><b>Themenkreis 13: Getränketechnologie</b></p>
<p>11.30 – 11.55          Einsatz von Bigelen als Margarine-Ersatz in Croissants  <u>C. Steinkellner</u>, <u>K. Franke</u>          Leibniz Universität Hannover</p>	<p>11.30 – 11.55          Zur Mikrobiologie von Fermentationen in Getränken und Lebensmitteln – Ein Baukastensystem?  <u>L. Zimmermann</u>, <u>C. von Wallbrunn</u>          Hochschule Geisenheim University</p>	<p>11.30 – 11.55          Eiweißstabilisierung von Most und Wein mittels Aspergillopepsin und Kurzzeiterhitzung  <u>L. Seidel<sup>a</sup></u>, <u>K. Runke<sup>b</sup></u>, <u>W. Albuquerque<sup>c</sup></u>, <u>K. Hapfel<sup>d</sup></u>, <u>H. Zorn<sup>c,d</sup></u>, <u>M. Gand<sup>c</sup></u>, <u>M. Freund<sup>b</sup></u>, <u>F. Will<sup>a</sup></u>, <u>R. Schweiggert<sup>a</sup></u></p>

		<sup>a</sup> Institut für Getränkforschung, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim; <sup>b</sup> Institut für Önologie, Hochschule Geisenheim University, Geisenheim; <sup>c</sup> Justus-Liebig-Universität Gießen; <sup>d</sup> Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie, Gießen
11.55 – 12.20 Viskoelastische Eigenschaften von pflanzlichen Emulsionsgelen <u>L. Langendörfer</u> <sup>a,b</sup> , <u>O. Hense</u> <sup>a</sup> , <u>M. Diakité</u> <sup>b</sup> <sup>a</sup> Universität Kassel; <sup>b</sup> Hochschule Fulda	11.55 – 12.20 Die Rolle von ML-Modellen in der Lebensmitteltechnologie: Eine Fallstudie zur Sauerteigfermentation mit NIR-Spektroskopie <u>J. Segermann</u> , <u>M. Luttmann</u> , <u>A. Blome</u> , <u>S. Feldt</u> , <u>S. Sivanesan</u> , <u>C.-A. Holst</u> , <u>V. Lohweg</u> , <u>B. Frahm</u> , <u>U. Müller</u> <i>inIT - Institut für industrielle Informationstechnik, Lemgo</i>	11.55 – 12.20 FoodLifeTimeTracking: Datengetriebene dynamische Haltbarkeitsvorhersage von Erfrischungsgetränken <u>A. Gossen</u> <sup>a</sup> , <u>L. Katsch</u> <sup>a</sup> , <u>M.I. Meyer</u> <sup>a</sup> , <u>M. Zimmer</u> <sup>a</sup> , <u>M. Bator</u> <sup>b</sup> , <u>M. Darvishib</u> , <u>C.-A. Holst</u> <sup>b</sup> , <u>V. Lohweg</u> <sup>b</sup> , <u>J. Schneider</u> <sup>a</sup> <sup>a</sup> Institute for Life Science Technologies (ILT.NRW); <sup>b</sup> Institute Industrial IT (inIT). Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
12.20 – 12.45 Oleogele als neues alternatives Frittiermedium für Kartoffelchips und andere frittierte Lebensmittel <u>I. Smit</u> <sup>a</sup> , <u>S. Nikolay</u> <sup>a</sup> , <u>J. Wolf</u> <sup>a</sup> , <u>B. Hetzerb</u> <sup>b</sup> , <u>H. Kalbfleisch</u> <sup>c</sup> , <u>H. Schädlich</u> <sup>c</sup> , <u>L. Weber</u> <sup>a</sup> , <u>B. Matthäus</u> <sup>a</sup> <sup>a</sup> Max Rubner-Institut, Detmold; <sup>b</sup> Max Rubner-Institut, Karlsruhe; <sup>c</sup> The Lorenz Bahlsen Snack-World GmbH & Co KG, Neu-Isenburg	12.20 – 12.45 Aufwertung von Nebenprodukten der Öl- und Käseherstellung mittels Fermentation <u>S. Morejón Caraballo</u> <sup>a</sup> , <u>H. Rohm</u> <sup>a</sup> , <u>S. Struck</u> <sup>a,b</sup> <sup>a</sup> Technische Universität Dresden; <sup>b</sup> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo	12.20 – 12.45 Migration von Kupfer aus Trinkflaschen in Getränke <u>T. Benz</u> , <u>B.A. Weber</u> , <u>J. Zapp</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster	12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster	12.45 – 14.00 Mittagspause, Ausstellung, Poster
<b>Themenkreis 14: Nachhaltigkeitskonzepte</b>	<b>Themenkreis 15: Verfahrenstechnik</b>	<b>Themenkreis 16: Ätherische Öle</b>
14.00 – 14.25 Nicht bestätigt N.N.	14.00 – 14.25 Von Produktionsdaten zu einem digitalen Zwilling durch maschinelles Lernen <u>D. Jox</u> , <u>C. Krupitzer</u> Universität Hohenheim	14.00 – 14.25 Vergleichende Untersuchungen der Festigkeiten von Ätherisch-Öl-Drüsenschuppen von Lippenblütlern – Sinn und Erkenntnisse <u>R. Ibrahim</u> , <u>B. Barakat</u> , <u>M. Suliman</u> , <u>A. S. Mousa</u> , <u>M.I. Latta</u> , <u>E. Bekonda</u> , <u>K. Schwarzer</u> , <u>U. Müller</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
14.25 – 14.50 Nicht bestätigt	14.25 – 14.50 Grundlagen GMP gerechter Prozess-Validierung	14.25 – 14.50 Scale up-Probleme bei der schnellen Wasser-

N.N.	am Beispiel einer Wärmeverteilungsmessung im Autoklaven <u>L. Pixa</u> Ellab GmbH, Bockel	dampfdestillation zur Gewinnung ätherischer Öle <u>D. Liphardt</u> , <u>M. Al Krad</u> , <u>P. Wilhelm</u> , <u>K. Schwarzer</u> , <u>U. Müller</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
14.50 – 15.15 Das GEA-Nachhaltigkeitskonzept zur Klimaneutralität <u>D. Schwarz</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde	14.50 – 15.15 Batch-RO als Schlüsseltechnologie zur Überbrückung der Umsetzungslücke zwischen Abfällen der Lebensmittelherstellung und industriellen Bioprozessen <u>S. Barbe</u> <sup>a,b</sup> , <u>T. Millenautzki</u> <sup>a</sup> , <u>J. Lisičar Vukušić</u> <sup>c</sup> , <u>P. A. Davies</u> <sup>d</sup> <sup>a</sup> Technische Hochschule Köln, Campus Leverkusen; <sup>b</sup> University of Birmingham, UK; <sup>c</sup> NH Neu Heimeroth und Partner mbB, Attendorn; <sup>d</sup> University of Birmingham, School of Engineering, UK	14.50 – 15.15 Prozessoptimierung der schnellen Wasserdampfdestillation zur Gewinnung ätherischer Öle <u>Y. Dehghanzadeh</u> , <u>D. Liphardt</u> , <u>K. Schwarzer</u> , <u>P. Wilhelm</u> , <u>U. Müller</u> Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster	15.15 – 15.55 Kaffeepause, Ausstellung, Poster
<b>Themenkreis 17: Lebensmittelhygiene</b>	<b>Themenkreis 18: Rohstoffe</b>	<b>Themenkreis 19:</b>
15.55 – 16.20 Hygienische Lüftung in der Lebensmittelproduktion <u>S. Mix</u> Halton Foodservice GmbH, Reit im Winkl	15.55 – 16.20 Kaffeekirsche – Nachhaltigkeit und Innovation in der Getränkeindustrie <u>A. Prang</u> Cascaritas GmbH & Co. KG, Bielefeld	15.55 – 16.20 Glycoalkaloide in Verarbeitungskartoffeln und frittierten Kartoffelprodukten: Bildung und Stabilität <u>C. Meyers</u> <sup>a</sup> , <u>K. Mittau</u> <sup>b</sup> , <u>K. Stahl</u> <sup>a,c</sup> , <u>E.-L. Faas</u> <sup>a,d</sup> , <u>M. Knoblauch</u> <sup>a,e</sup> , <u>S. Rohn</u> <sup>b</sup> , <u>I. Smit</u> <sup>a</sup> , <u>M. Schmidt</u> <sup>a</sup> <sup>a</sup> Max Rubner-Institut, Detmold; <sup>b</sup> Technische Universität Berlin; <sup>c</sup> Hochschule Fulda; <sup>d</sup> Hochschule Rhein-Waal, Kleve, <sup>e</sup> Hochschule Hamm-Lippstadt, Hamm
16.20 – 16.45 Analyse quellender, lebensmittelbasierter Verschmutzungen: eine Methodenkombination <u>C. Drechsel</u> , <u>C. Schmidt</u> , <u>N. Thamm</u> , <u>N. Labitzke</u> , <u>H. Rohm</u> , <u>S. Zahn</u> Technische Universität Dresden	16.20 – 16.45 Charakterisierung von Lebensmittel-Prototypen: Einfluss verschiedener Rohstoffe auf die Qualität von Endprodukten <u>P. Liermann</u> , <u>J. Palomino</u> , <u>D. Pein</u> Planteneers GmbH, Ahrensburg	16.20 – 16.45 Trester aus der Olivenölgewinnung – Ein Nebenprodukt mit Potential <u>S. Hruschka</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde
16.45 – 17.10	16.45 – 17.10	16.45 – 17.10

Designed for the efficient cleaning of automation components <u>T. Klein</u> SMC Deutschland GmbH, Egelsbach	Upcycling von Hafer-Okara zur Weiterverwendung in der Lebensmittelproduktion <u>C. Nachtigall</u> , R. Plebst, J. Fischer, H. Rohm, D. Jaros Technische Universität Dresden	Nicht-thermische Verfahren für die Verbesserung der Ausbeute und Qualität von Olivenöl <u>M. Psarianos</u> Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V. (ATB), Potsdam
17.10 – 17.35 Lebensmittelhygiene:Im Keim erstickt <u>A. Neuer</u> , F. Alexander-Urech und M. Graupner sterilAir, Weinfelden, Schweiz	17.10 – 17.35 Herstellung und Charakterisierung der Zusammensetzung authentischer, nativer Traubenkerne verschiedener deutscher Rebsorten <u>I. Willenberg<sup>a</sup></u> , S. Gani <sup>a</sup> , K. N'Diaye <sup>a</sup> , T. Sieren <sup>a</sup> , O. Trapp <sup>b</sup> , S. Rohn <sup>c</sup> <sup>a</sup> Max Rubner-Institut, Detmold; <sup>b</sup> Julius Kühn-Institut, Institut für Rebenzüchtung, Siebeldingen; <sup>c</sup> Technische Universität Berlin	17.10 – 17.35 Personalisierte Ernährung – Von der Selbsterkenntnis des eigenen Essverhaltens zum bewussten Ernährungsplan in wechselnden Belastungsphasen und der Saisonzeiten <u>D. Weber</u> Personalisierte Ernährungskonzepte Dr. Weber, Visperterminen, Schweiz
17.35 – 18.00 Absorbierende und aktive Pads für weniger Food Waste – neue Plastikfreie Verpackungslösungen <u>F. Tintchev</u> McAirlaid's Vliesstoffe GmbH, Berlingerode	17.35 – 18.00 Gewinnung von DHA-Öl aus heterotroph fermentierten Mikroalgen <u>Alexander Piek</u> GEA Westfalia Separator Group GmbH, Oelde	17.35 – 18.00 Die mikrobielle Zutatenproduktion und -anwendung aus prozesstechnischer Sicht <u>V. Stolten</u> Tetra Pak Processing Equipment AB, Lund, Sweden
<b>18.15 Jahresmitgliederversammlung der GDL e.V. (nur für Mitglieder)</b>		
<b>19.30 Gemeinsames Abendessen</b>		
<b>Samstag, 12. Oktober 2024</b>		
<b>Themenkreis 20: Rechtliche Aspekte in der Lebensmittelwirtschaft</b>		
09.00 – 09.35	Nicht bestätigt N.N.	
09.35 – 10.10	Neue genomische Techniken bei Pflanzen – Gesetzliche Regelungen und Anwendungen <u>K.-D. Jany</u> Wadi-International-University, Wadi Al Nadara, Syrien	
10.10 – 10.45	Nicht bestätigt N.N.	

10.45 – 11.15	Kaffeepause
11.15 – 13.00	Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion Diskussionsleitung: <u>S. Stähle</u> Lebensmittelverbands Deutschland, Berlin
13.00	Schlussworte

## Organisatorische Hinweise

### Tagungsadresse/Tagungsbüro

PHOENIX CONTACT arena  
Bunsenstraße 39  
32657 Lemgo

### Teilnahmegebühr

Vortragende/Posteraussteller**	EUR 200,00
Mitglieder*	EUR 520,00
Nichtmitglieder	EUR 580,00
Studentische Mitglieder*	EUR 60,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR 100,00

\*Studierende Vortragende/ Posteraussteller s. Studierende/Studierende Mitglieder GDL / Bitte Titel des Beitrags angeben

\*\*GDL, SGLWT, V.Ö.L.B.

### Anmeldung

Bitte melden Sie sich per E-Mail ([Kongress@gdl-ev.org](mailto:Kongress@gdl-ev.org)) mit folgenden Daten an. Vielen Dank!

- Titel / Vorname / Name
- Firma • Straße Nr.
- PLZ / Ort / Land (falls nicht Deutschland)
- Telefon
- E-Mail
- Falls nötig abweichende Rechnungsadresse
- Anmeldung als
  - Vortragende/Posteraussteller
  - Mitglied einer der unter\*\* angeführten Organisationen
  - Nicht-Mitglied
  - Studentisches Mitglied
  - Studentisches Nichtmitglied

- Ich werde am gemeinsamen Abendessen teilnehmen.
- Ich bin damit einverstanden, dass meine Daten (Name, Firma, Ort) auf der Teilnehmerliste zugänglich gemacht werden.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Teilnahmebedingungen](#) zur Kenntnis genommen habe.
- Hiermit bestätige ich, dass ich die [Datenschutzbestimmungen](#) zur Kenntnis genommen habe.

**Anmeldeschluss** 27. September 2024

Alle Informationen und Änderungen unter [www-gdl-ev.org/](http://www-gdl-ev.org/)

[Liste mit Übernachtungsmöglichkeiten in und um Lemgo](#)