

Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse

Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Hörsaal XI, im ITW
Endenicher Allee 15
53115 Bonn

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:

Telefon 0152-240 307 06

Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR	380,00
Nichtmitglieder	EUR	460,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR	50,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR	80,00

Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes
Holderäckerstr. 10
70499 Stuttgart

Telefon 0711 / 860 539 97
Fax 03222 / 158 089 1

E-Mail gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter <http://www.gdl-ev.org>. Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch postalisch oder per E-Mail entgegen.

Anmeldeschluss: 6. Juni 2016

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail. Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner. Sollten Sie nach dem Anmeldeschluss noch keine Bestätigung erhalten haben, bitten wir um eine kurze Rückmeldung.

Bei **Stornierung** der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

In den Teilnahmegebühren sind enthalten

Tagungsunterlagen, Besuch der Vorträge, Pausenimbiss und -getränke, sowie das gemeinsame Abendessen am Dienstag, dem 14. Juni 2016



GDL-Fachtagung

Fortschritte bei konservierenden und antioxidativ wirkenden Systemen

14. und 15. Juni 2016

in Bonn

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen
finden Sie auch im Internet unter:
www.gdl-ev.org

Dienstag, den 14. Juni 2016

- 10.00 - 10.10
[Begrüßung und Einführung](#)
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes
GDL e.V., Stuttgart
- 10.10 - 10.50
[Konservierende Eigenschaften sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe](#)
Prof. Dr. Andreas Schieber
Universität Bonn
- 10.50 - 11.30
[Mikrobiologische Stabilisierung von Frischprodukten durch natürlich Hopfenextrakte](#)
Dr. Carolin Hauser
Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising
- 11.30 - 12.10
[Neue Stoffe zur Konservierung von Fleischwaren](#)
Dr. Nino Terjung
Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück
- 12.10 - 13.30 **Mittagspause**
- 13.30 - 14.10
[Kleine Helfer, große Wirkung - Neue Einblicke zur Kontrolle mikrobieller Ökosysteme und deren Einfluss auf die Qualität und Sicherheit von Fleischprodukten](#)
Michael Erkes
CHR. HANSEN GmbH, Nienburg
- 14.10 - 14.50
[Lysozym - Hintergründe und aktuelle Applikationen](#)
Claus Deitermann
DSM Food Specialties Germany GmbH, Düsseldorf

- 14.50 - 15.30
[Konservierung von Lebensmitteln durch Schutzkulturen und Bakteriophagen - Möglichkeiten und Grenzen](#)
Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen
ISI FOOD PROTECTION, Aarhus, Dänemark
- 15.30 - 16.00 **Kaffeepause**
- 16.00 - 16.40
[Antimikrobiell aktive Verpackungsfolien auf Sorbinsäurebasis und ihre Anwendung bei Lebensmitteln](#)
Dr. Carolin Hauser
Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising
- 16.40 - 17.20
[Entwicklung eines neuartigen kationischen Polymers zur Verzögerung des Frischeverlustes von leicht verderblichen Lebensmitteln](#)
Sophia Dohlen
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
- 17.20 - 18.00
[Per aspera ad astra - zur Geschichte der Lebensmittelkonservierung](#)
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes
Lebensmittelwissenschaftliche Beratung, Hemmingen

19.00 **Gemeinsames Abendessen**

Mittwoch, den 15. Juni 2016

- 09.00 - 09.40
[Die Bedeutung der antioxidativen Aktivität in Lebensmitteln - Möglichkeiten und Grenzen ihrer analytischen Bestimmung](#)
Prof. Dr. Sascha Rohn
Universität Hamburg
- 09.40 - 10.20
[Antioxidantien in der Fleisch- und Convenience-Industrie](#)
Dr. Ralf Steinmann
FRUTAROM Savory Solutions GmbH, Holdorf
- 10.20 - 11.00
[Einsatz und Bewertung von Coatings bei Obst und Gemüse](#)
Dr. agr. Susanne Huyskens-Keil
Humboldt Universität zu Berlin
- 11.00 - 11.30 **Kaffeepause**
- 11.30 - 12.10
[Schutzgase für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln](#)
Silvia Henke
Linde AG, Pullach
- 12.10 - 12.50
[Biokonservierung: Bacteriocine und andere antimikrobielle Wirkstoffe von Laktobazillen](#)
Dr. Marc Stevens
Eidgenössische Technische Hochschule, Zürich, Schweiz
- 12.50 - 13.30
[Einsatz konservierend und antioxidativ wirkender Stoffe - Grenzen durch die Gesetzgebung](#)
Dr. Julia Gelbert
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL), Berlin