

<p style="text-align: center;">Programm</p> <p style="text-align: center;">9. GDL-Symposium Hydrokolloide</p> <p style="text-align: center;">am 18./19. April 2024</p> <p style="text-align: center;">bonjour hotel</p> <p style="text-align: center;">Gerlingen bei Stuttgart</p>		
Zeit	Thema	Referent
Donnerstag, der 18. April 2024		
Themenkreis 1: Themenkreisleiter:		
11.00 – 11.05	Begrüßung	<i>Dr. Jochen Hamatschek</i> GDL e.V., Schwieberdingen
11.05 – 11.50	Hydrokolloide in der Fleischverarbeitung	<i>Prof. Dr. Frederike Reimold</i> Hochschule Bremerhaven
11.50 – 12.35	Die funktionellen Hydrokolloide Methylcellulose und HPMC in der modernen Lebensmittelherstellung	<i>Dr. Anita Hirte</i> SE-Tylose / ShinEtsu, Wiesbaden
12.35 – 13.45	Mittagspause	
Themenkreis 2: Themenkreisleiter:		
13.45 – 14.30	Makromolekulare und funktionelle Eigenschaften von mikrobiellen polymeren Kohlenhydraten	<i>Dr.-Ing. Carsten Nachtigall</i> Technische Universität Dresden
14.30 – 15.15	Entwicklung und Validierung von Methoden zur Charakterisierung des Quell- und Rehydratationsverhaltens von Lebensmittelhydrokolloiden	<i>Prof. Dr.-Ing. Reinhard Kohlus</i> Universität Hohenheim, Stuttgart
15.15 – 16.00	Gellan – Herstellung, Eigenschaften und Anwendungsgebiete in der Lebensmittelindustrie	<i>Nadja Heinzmann und Natalie Dietz</i> Jungbunzlauer Ladenburg GmbH, Ladenburg
16.00 – 16.30	Kaffeepause	
Themenkreis 3: Themenkreisleiter		
16.30 – 17.15	Einsatz von Pektin zur Verkapselung von empfindlichen Inhaltsstoffen	<i>Prof. Dr. Stephan Drusch</i> Technische Universität Berlin
17.15 – 18.00	Hochfunktionale Citrus- und Apfelfasern zur alleinigen Stabilisierung und Emulgierung als auch in Kombination mit Pektin	<i>David Gebhardt-Mencke</i> Herbafood Ingredients GmbH, Werder
19.00	Gemeinsames Abendessen	
Freitag, der 19. April 2024		
Themenkreis 4: Themenkreisleiter:		
09.00 – 09.45	Gummi arabicum (E 414) - Herstellung, Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie	<i>Frank Räcker</i> NOREVO GmbH, Hamburg
09.45 – 10.30	Strukturelle Zusammensetzung und funktionelle Eigenschaften verschiedener Carrageene	<i>Prof. Dr. Daniel Wefers</i> Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

10.30 – 11.15	Modellmaterialien auf Stärke- und Hydrokolloidbasis für 3D-Druckstrukturen – Druckverhalten, variable Texturen und sensorische Kontrolle	<i>Dr. Ahmed Fahmy und Prof. Dr. Mario Jekle</i> Universität Hohenheim, Stuttgart
11.15 – 11.45	Kaffeepause	
Themenkreis 5: Themenkreisleiter:		
11.45 – 12.30	Vom Koazervat zum prozessstabilen Komplex: Herstellen von Molkenprotein-Pektin Komplexen als Fat Replacer	<i>Jessica Filla</i> Universität Hohenheim, Stuttgart
12.30 – 13.15	Problematik der Zerstörung von Hydrokolloid-Molekülen wie Xanthan durch starke Scherfelder bei der Gegenstrominjektion	<i>Prof. Dr.-Ing. Ulrich Müller</i> TH Ostwestfalen-Lippe (TH-OWL), Lemgo
13.45	Schlusswort	

Tagungshotel

Bonjour Tagungshotel Stuttgart-Gerlingen
Weilimdorferstr. 70, 70839 Gerlingen
<https://bonjour-hotel.com/>

Teilnahmegebühr

Mitglieder*	EUR 520,00
Nichtmitglieder	EUR 580,00
Studentische Mitglieder*	EUR 90,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR 115,00

*GDL, SGLWT, V.Ö.L.B.

Anmeldung

Bitte melden Sie sich per E-Mail 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
- 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

4. April 2024

Alle Informationen und Änderungen unter www-gdl-ev.org/