

<p style="text-align: center;">Programm</p> <p style="text-align: center;">GDL-Webinar</p> <p style="text-align: center;">Farbe und Färben von Lebensmitteln I</p> <p style="text-align: center;">am 28. März 2023, 14:30 – 16:40 Uhr</p>		
Zeit	Thema	Referent
14.30 – 14.35	Begrüßung und Einführung	<i>Dr. Knut Franke</i> Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.
14.35 – 15.15	White Diamond, eine neue Alternative für Titandioxid	<i>Christian Benetka Uher</i> Döhler GmbH, Darmstadt
15.15 – 15.55	Produktion von Farbstoffen durch Pilze aus dem Phylum der Basidiomycota und Applikationsversuche	<i>Dr. Martin Gand</i> Justus-Liebig-Universität, Institut für Lebensmittelchemie und -biotechnologie, Gießen
15.55 – 16.35	Natürliches Blau: färbende Konzentrate aus Spirulina	<i>Dr. Elena Leeb</i> GNT Europa GmbH, Aachen

Teilnahmebedingungen

Teilnahmegebühr

Nicht-Mitglieder	90,00 Euro	(160,00 Euro bei Buchung von Teil I + II)
Mitglieder*	80,00 Euro	(140,00 Euro bei Buchung von Teil I + II)
Studenten	40,00 Euro	(70,00 Euro bei Buchung von Teil I + II)
Studentische Mitglieder*	30,00 Euro	(50,00 Euro bei Buchung von Teil I + II)

* GDL/SGLWT/V.Ö.L.B.

Anmeldung

[Link zur Anmeldung Teil I - 28.3.2023](#)

Anmeldeschluss

Teil I - 28.3.2023, 13.00 Uhr

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung mit den Zugangsdaten sowie eine Rechnung per E-Mail.

Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner. Sollten Sie nach Ihrer Anmeldung keine Zugangsdaten erhalten oder Problem bei der Anmeldung haben, melden Sie sich bitte in der Geschäftsstelle.

Nutzen Sie bitte vorab den Link in der Anmeldebestätigung um Ihre Systemvoraussetzungen zu überprüfen.

Eine Stornierung ist nur bis zum Erhalt der Zugangsdaten möglich. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.