



**Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologe e.V.**

**GDL – Kongress
Lebensmitteltechnologie 2012**

**27. – 29. September 2012
Technische Universität Dresden**

Programm

Donnerstag, 27. September 2012

- 08.00 – 10.00 Uhr** Anmeldung und Platzierung der Poster der Gruppe I
- 10.00 – 10.15 Uhr** **Begrüßung**
Herbert J. Buckenhüskes
Vizepräsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n.e.V., Frankfurt
- 10.15 – 10.30 Uhr** **Grußwort**
N.N.

10.30 Uhr Plenumsveranstaltung

- Themenkreis 1: Eröffnungsvorträge**
- 10.30 – 11.00 Uhr** **Vom Meister zum Master - Anforderungen an Manager der Lebensmittelwirtschaft**
Jochen Hamatschek
Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologe n.e.V., Frankfurt
- 11.00 – 11.30 Uhr** **Exopolysaccharide von Milchsäurebakterien: Kenntnisstand und Perspektiven**
Harald Rohm
Technische Universität Dresden
- 11.30 – 12.00 Uhr** **Texturverbesserung von verarbeitetem Obst- und Gemüse - Prinzipien und Möglichkeiten**
Peter Meurer
Hochschule Neubrandenburg
- 12.00 – 12.30 Uhr** **Innovationsnetzwerk FEI: Kooperationsplattform für Industrie und Wissenschaft**
Volker Häusser
Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V., Bonn
- 12.30 – 14.00 Uhr** **Mittagspause, Standbesuche und Posterschau I**

14.00 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 2: Verpackungstechnologie

14.00 – 14.25
Feuchteregulierende Verpackungsschalen mit Natriumchlorid als aktiver Substanz – Lagerversuche mit Pilzen, Spargel und Erdbeeren
A. Pant, S. Sänglerlaub, S. Bachl, P. Singh, K. Müller
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising

Themenkreis 3: Getreide- und Backwarentechnologie I

14.00 – 14.25
Ultraschallschneiden - Entwicklung eines Hochleistungs-Schneideautomaten für Backwaren aus Roggen bzw. mit hohem Roggenanteil unter besonderer Berücksichtigung industrieller Anforderungen an den technischen Prozess und die geforderte Qualität der Endprodukte
T. Park, L. Ringer, M. v. Barga n, K. Lösche
ttz Bremerhaven BILB/EIBT, Bremerhaven

Themenkreis 4: Hochdrucktechnologie

14.00 – 14.25
Influence of high hydrostatic pressure and temperature on distribution of individual casein and loading of vitamin D2 in reassembled casein micelles
O. Menendez-Aguirre, A. Kessler, J. Weiss, J. Hinrichs
Universität Hohenheim, Stuttgart

14.00 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

14.25 – 14.50

Packaging gets active: Improvement of preservation of food quality by using a novel oxygen scavenging Film

S. Yildirim, R. Kündig, V. Gsell, N. Renke

Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Wädenswil, Schweiz

14.25 – 14.50

Strukturanalysen von ultraschall-geschnittenen Modellweizenbroten während der Erhitzungsphase

M. Schirmer, M. Jekle, T. Becker
Technische Universität München, Freising

14.25 – 14.50

Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln – Einfluss auf chemische und enzymatische Reaktionen

U. Schwarzenbolz, U. Schuh, T. Henle

Technische Universität Dresden

14.50 – 15.15

Einsatz eisenbasierter Sauerstoff-Scavenger für verpackte Wurstwaren

Doris Gibis, Klaus Rieblinger

Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising

14.50 – 15.15

Aromabildung in Weizenteigen durch alternative Hefen und Zusatz von Nebenströmen

Melanie Wieschebrock, Jürgen Heinisch

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

14.50 – 15.15

Hochdruck/Temperatur Modellierung von Frankfurter Brät - Mechanismen, Salzreduktion, Applikationen

F. Tintchev¹, U. Bindrich², S. Töpf², V. Heinz², D. Knorr³

¹ McAirlaid's Vliesstoffe GmbH & Co. KG, Berlingerode

² Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

³ Technische Universität Berlin

15.15 – 15.40

Aseptische Produktionslösungen für viskose Produkte

Thomas Prüßmeier

Tetra Pak Processing GmbH, Reinbek

15.15 – 15.40

AntiFreez-Proteine - Einsatz eines neuartigen Antifreeze-Proteins aus marinen Ressourcen (Kieselalgen) in tiefgekühlten Teiglingen

J. Huen¹, M. Bayer-Girald², L. Ringer¹, K. Lösche¹

¹ ttz-Bremerhaven BILB, Bremerhaven

² Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung, Bremerhaven

15.15 – 15.40

Hochdruckbehandlung von Putenfleisch – Inaktivierung und sublethale Schädigung von *Salmonella enterica ssp. thyphimurium*

Johanna Schmidgall¹, Stefan Töpf²

¹ Hochschule Osnabrück

² Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

15.40 – 16.20

Kaffeepause, Ausstellung, Poster I

15.40 – 16.20

Kaffeepause, Ausstellung, Poster I

15.40 – 16.20

Kaffeepause, Ausstellung, Poster I

16.20 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 5: Technologie I

16.20 – 16.45

Beeinflusst kaltes Plasma qualitätsbestimmende Lebensmittelinhaltsstoffe?

Björn Surowsky¹, Axel Fischer¹, Oliver Schlüter², Dietrich Knorr¹

¹ Technische Universität Berlin

² Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V., Abteilung Technik im Gartenbau, Potsdam

Themenkreis 6: Berufsperspektiven für Studenten

16.20 – 16.45

Einstiegsmöglichkeiten und Karriereperspektiven für Absolventen in der Lebensmittelindustrie - Sicht einer Personalverantwortlichen

Sabine Wilhelm

Cargill Texturizing Solutions Deutschland GmbH & Co KG, Hamburg

Themenkreis 7: Getreide- und Backwarentechnologie II

16.20 – 16.45

Gestaltung der Eigenschaften expandierter stärkebasierter Produkte mittels Hochgeschwindigkeitsextrusion auf der Grundlage einer neuronumerischen Prozessführungsstrategie

A. Cebeddu, C. Rauh, A. Delgado
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen

16.20 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

16.45 – 17.10

Potenzial der Plasmabehandlung zur nicht-thermischen Inaktivierung enterohämorrhagischer *Escherichia coli* (EHEC) auf frischem Obst und Gemüse

M. Baier¹, T. Janßen², J. Ehlbeck³, L. Wieler², D. Knorr⁴, O. Schlüter¹

¹ Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam Bornim e.V., Potsdam

² Freie Universität Berlin

³ Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie (INP Greifswald e.V.)

⁴ Technische Universität Berlin

16.45 – 17.10

Einstiegsmöglichkeiten und Karriereperspektiven für Absolventen in der Lebensmittelindustrie - Erfahrungsbericht eines Trainees

Anna Blümel

Cargill Deutschland GmbH, Krefeld

16.45 – 17.10

PCD - Charakterisierung der funktionellen Eigenschaften von Getreidemahlerzeugnissen durch Partikelladungsmessungen

J. Börsmann, B. Hajek, L. Ringer, K. Lösche

ttz-Bremerhaven BILB/EIBT, Bremerhaven

17.10 – 17.35

Qualitätsnachbearbeitung in der Produktion von Lebensmitteln

P. Klein, M. Weyrich, J. Winkel, Y. Wang

Universität Siegen

17.10 – 17.35

Promotion: Zeitvertreib oder Karrieresprung?

Anna Dammann, Marco Steffens

Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Institut für Lebensmitteltechnologie NRW, Lemgo

17.10 – 17.35

Startergeführte Vorteige – mehr Stabilität bei langzeitgeführten Weizenbrötchen

Thomas Lepold

BackNatur Lepold, Oberursel

17.35 – 18.00

Methodenvergleich zur Charakterisierung von Verschleißzuständen an Schneidklingen

Stefan Schuldt, M. Kretzschmar, G. Arnold, Y. Schneider, H. Rohm

Technische Universität Dresden

17.35 – 18.00

Gemeinsame Diskussion

Leitung: Ulrich Florin

Vizepräsident Gesellschaft

Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V., Frankfurt

17.35 – 18.00

Qualitäts-Emmer - Identifizierung von backtechnisch geeigneten Emmerzuchtlinien aus einer an den Ökologischen Landbau angepassten Anbauform

L. Ringer¹, F. Longin², K. Lösche¹

¹ttz Bremerhaven (BILB), Bremerhaven

²Universität Hohenheim Landes-saatzuchtanstalt (LSA), Stuttgart

Freitag, 28. September 2012

09.00 Uhr Parallelveranstaltungen

08.00 – 09.00 Uhr

Anmeldung und Platzierung der Poster der Gruppe II

Themenkreis 8: Technologie II

09.00 – 09.25

PEF-unterstützte Detektion von humanpathogenen Bakterien mittels Flow-FISH

Antje Fröhling¹, Henry Jäger², Dietrich Knorr², Oliver Schlüter¹, Edith Nettmann¹

¹ Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V., Potsdam

² Technische Universität Berlin

Themenkreis 9: Getränketechnologie

09.00 – 09.25

Verarbeitung und analytische Charakterisierung von Rhabarbersaft

Frank Will, Helmut Dietrich

Forschungsanstalt Geisenheim

Themenkreis 10: Milchtechnologie

09.00 – 09.25

“Extended shelf life“ (ESL)-Milch in Österreich – Konsummilch mit geringer Hitzebelastung oder UHT-Konserve?

Helmut K. Mayer

Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich

09.00 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

09.25 – 09.50

Entwicklung von fleischähnlichen Produkten aus pflanzlichem Protein mit einer hohen Verbraucherakzeptanz

F. Wild¹, M. Czerny¹, K. Domig², M. Zunabovic², A. Janssen³

¹ Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising (D)

² Universität für Bodenkultur, Wien (A)

³ Food&Biobased Research, Wageningen UR (NL)

09.25 – 09.50

Bestimmung des Einflusses der Zeit- und Temperaturverteilung auf die Kurzzeiterhitzung von Getränken am Beispiel von Bier

Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.

Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Institut für Lebensmitteltechnologie ^{NRW}, Lemgo

09.25 – 09.50

Rheologische Charakterisierung von Schlagsahne

Bernhard Senge, Yamen Edelby
Technische Universität Berlin

09.50 – 10.15

Inline-Dichtigkeitsprüfung von MAP-Verpackungen mit Wasserstoff

Silvia Henke

Linde AG, LGB Linde Gas, Pullach

09.50 – 10.15

Konglomeratbildung im naturtrüben Apfelsaft

Monika Schnürer, K. Vogl, M. Gössinger

LFZ für Weinbau- und Obstbau Klosterneuburg, Klosterneuburg, Österreich

09.50 – 10.15

Einfluss einer schonenden Hochfrequenzerhitzung auf die sensorische Qualität von Säuglingsmilchnahrung

Caroline Siefarth, Thomas Pfeiffer, Andrea Büttner

Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen
Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising

10.15 – 10.40

Einfluss der Handelsbeleuchtung in Fleischauslagen auf die Sauerstoffaufnahme und das Vergrauen von Brühwurst

Nadine Böhner

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising

10.15 – 10.40

Verwertung von Biertrebern durch hydrothermale Spaltung mit dem Ziel der Entwicklung genussfähiger Getränkegrundstoffe

Steiner, J.; Zarnkow, M.; Becker, T.
Technische Universität München, Freising

10.15 – 10.40

Fließverhalten kohäsiver, milchbasierter Pulver

Frank Schulnies, L. Tilgner, T. Kleinschmidt

Hochschule Anhalt, Köthen

10.40 – 11.20

Kaffeepause, Ausstellung, Poster II

10.40 – 11.20

Kaffeepause, Ausstellung, Poster II

10.40 – 11.20

Kaffeepause, Ausstellung, Poster II

11.20 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 11: Technologie III

11.20 – 11.45

Akustische Resonanzanalyse zur online-Sortierung von Bleichspargel

Julia Förster, I. Truppel, M. Geyer

Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim e.V., Potsdam

Themenkreis 12: Weintechnologie

11.20 – 11.45

Verbesserung der Aromaqualität von Weinen durch Rückgewinnung natürlicher, arteigener Gärungsaromen

Michael O.¹, Raddatz, H.¹; Henle, T.²

¹ Fachhochschule Trier

² Technische Universität Dresden

Themenkreis 13: DFG/AiF Cluster „Minimal Processing I“

11.20 – 11.45

Automatisiertes Minimal Processing in der Feinzerlegung von Schweinefleisch

Q. Xie¹, A. Delgado¹, V. Heinz², K. Franke², F. Groß¹, S. Hupfer¹, J. Procelewska¹

¹ Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen

² Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

11.20 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

11.45 – 12.10

AntiHaft - Entwicklung und Validierung einer Messmethode zur Charakterisierung der adhäsiven Eigenschaften von Lebensmittelgeeigneten Oberflächen

B. Börsmann¹, A. Tiedemann¹, L. Ringer¹, H. Johannink², K. Lösche¹

¹ ttz Bremerhaven BILB/EIBT, Bremerhaven

² Ringoplast GmbH, Ringe-Neugradenfeld

11.45 – 12.10

Untersuchung der Biodiversität von Hefen bei der Weinherstellung unter Einsatz der FTIR-Spektroskopie zur Hefeidentifizierung

C. van Wallbrunn¹, D. Gerhards¹, C. Lehnigk¹, M. Wenning², S. Scherer²

¹ Forschungsanstalt Geisenheim

² Technische Universität München, Freising

11.45 – 12.10

Robotereinsatz beim Minimal Processing in der Feinerlegung von Schweinefleisch

K. Franke², A. Delgado¹, V. Heinz², Q. Xie¹, F. Groß¹, S. Hupfer¹, J. Procelewska¹

¹ Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen

² Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück

12.10 – 12.35

Untersuchung zur Steigerung der Geschwindigkeit der Gefrier-trocknung durch Bewegung des Trocknungsgutes

Roland Pliske¹; Müller, U. ¹; Kohlus, R. ²

¹ Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo

² Universität Hohenheim, Stuttgart

12.10 – 12.35

Verfolgung des Reifeverlaufs bei Trauben und Wein mittels FTIR-Spektroskopie

T. Kleinschmidt, B. Parthey, H-A Zieger, C. Reiner

HS Anhalt, Mitteldeutsches Institut für Weinforschung, Köthen

12.10 – 12.35

Physikalisches Imaging zur Struktur- und Texturerkennung bei der Fleischverarbeitung

D. Geier, T. Becker, M. Hussein, W. Hussein

Technische Universität München, Freising

12.35 – 14.00

Mittagspause, Ausstellung, Poster II

12.35 – 14.00

Mittagspause, Ausstellung, Poster II

12.35 – 14.00

Mittagspause, Ausstellung, Poster II

14.00 Uhr Parallelveranstaltung

Themenkreis 14: Technologie IV

14.00 – 14.25

Schnelle und schonende Hochfrequenzerhitzung im Wasserbad - Einfluss auf die Qualität verpackter Lebensmittel

Katrin Felke, T. Pfeiffer, P. Eisner, U. Weisz

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, Freising

Themenkreis 15: Lebensmittel für spezielle Verbrauchergruppen

14.00 – 14.25

Relevante Märkte – relevante Konsumenten: die Zielgruppen von morgen

Christine Brombach, A. Bongartz
ZHAW, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation Fachstelle Ernährung, Wädenswil, Schweiz

Themenkreis 16: DFG/AiF Cluster „Minimal Processing II“

14.00 – 14.25

Differenzierung von Autofluoreszenzsignaturen zur Onlineerfassung bakterieller Kontaminanten in der automatisierten Fleischzerlegung

J. S. Bolling¹, A. Fröhling¹, J. Durek¹, O. Schlüter¹, O. Paquet-Durand², B. Hitzmann²

¹ Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim, Potsdam

² Universität Hohenheim, Stuttgart

14.25 – 14.50

Chitinase zur Konservierung - Gewinnung, Charakterisierung und Einsatz von Chitinasen aus kälteangepassten Bakterien zur Konservierung von flüssigen, halbfesten und festen Lebensmitteln – vor allem Backwaren

Sonja Guttmann, S. Neumann, L. Ringer, E. Helmke, K. Lösche
ttz Bremerhaven (BILB), Bremerhaven

14.25 – 14.50

Ein Markt rückt in den Fokus: Halal-Produkte – wirtschaftliche und religiöse Hintergründe

Herbert J. Buckenhüskes
DLG e.V., Frankfurt

14.25 – 14.50

Analytik für eine online-fähige Beurteilung der Qualität von Schweinefleisch am Beispiel des Schinkens

H. Schmidt¹, N. Agarkov¹, R. Scheier¹, O. Paquet-Durand², A. Octovian², B. Hitzmann², M. Nache², F. Schwägele³, A., Messlik³, A. Bauer³, H. Diepolder⁴, A. Hammon⁴

¹ Universität Bayreuth

² Universität Hohenheim, Stuttgart

³ Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Max Rubner-Institut

⁴ Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

14.00 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

14.50 – 15.15

Neues Verfahren zur De-
kontamination von Gewürzen

Oliver Schlüter

Leibniz-Institut für Agrartechnik
Potsdam-Bornim e.V. (ATB), Pots-
dam

14.50 – 15.15

Der Weg zur Halalzertifizierung:
Grundlagen, Probleme, Märkte und
Chancen

Farhan Tufail

Halal Certification Services GmbH,
Rheinfelden, Schweiz

14.50 – 15.15

Reinigungs- und hygieneorientiertes
Maschinenkonzept zur ganzheit-
lichen Umsetzung von Minimal
Processing bei der Fleischver-
arbeitung

M. Mauermann, S. Speck,

J.-P. Majschak, A. Boye, A. Martin
Fraunhofer-Anwendungszentrum für
Verarbeitungsmaschinen und Ver-
packungstechnik AVV, Dresden

15.15 – 15.55

Kaffeepause, Ausstellung, Poster II

15.15 – 15.55

Kaffeepause, Ausstellung, Poster II

15.15 – 15.55

Kaffeepause, Ausstellung, Poster II

15.55 Uhr Parallelveranstaltungen

Themenkreis 17: Sensorische Aspekte

15.55 – 16.20

C*Stab: eine Langzeitstudie von
natürlichen Farben in Süßwaren

Britta Henne

Christian Hansen GmbH, Nienburg

Themenkreis 18: Funktionelle Lebensmittel

15.55 – 16.20

Trocknung von vakuum-
imprägnierten Apfelscheiben mittels
Mikrowellenvakuumtrocknung als
funktionelles Modellebenmittel

Beate Schulze; K. Schwarz

Christian-Albrechts-Universität zu
Kiel

Themenkreis 19: Technologie V

15.55 – 16.20

QualiFreez - Verfahrensent-
wicklung zur Vermeidung des Aus-
trocknens von Lebensmitteln beim
Kühlen und Gefrieren mit Ultra-
schall-Kaltnebel und gleichzeitiger
Prozessdesinfektion

Ruth Begoihn, M. von Bergen, L.

Ringer, K. Lösche
ttz Bremerhaven, Bremerhaven

16.20 – 16.45

Rheologische Eigenschaften von
Schokolade mit pflanzlichen
Lecithinen unterschiedlicher Herkunft

Gunther Arnold, U. Könk;

Y Schneider, H. Rohm

Technische Universität Dresden

16.20 – 16.45

Ernährungsphysiologischer und
technologischer Nutzen von
kombinierten Ballaststoff-
konzentraten für die Lebensmittel-
industrie

Jürgen Sieg

J. Rettenmaier & Söhne GmbH +
Co. KG, Rosenberg

16.20 – 16.45

Strukturierungsmechanismen bei
der Herstellung von Analogkäse

B. Senge, Yamen Edelby

Technische Universität Berlin

16.45 – 17.10

Charakterisierung von Wechsel-
wirkungen zwischen Aromafrei-
setzung und Textur am Beispiel von
zuckerhaltigen und zuckerfreien
Pektin-Gelen

Oxana Tyapkova, A. Buettner, U.

Weisz, S. Bader

Fraunhofer-Institut für Verfahren-
technik und Verpackung IVV, Freising

16.45 – 17.10

Verbraucherakzeptanz von ballast-
stoffangereichertem Vanillejoghurt:
Akzeptanzbewertung kombiniert mit
der Just-About-Right-Methode

Karin Hoppert, L. Jaenecke, S.

Zahn, H. Rohm

Technische Universität Dresden

16.45 – 17.10

Migration von Phthalaten aus
Kartonverpackungen am Beispiel
von Kaffeefiltern

Thomas Nolte, J. Münstermann, A.

Kothe, J. Zapp

Hochschule Ostwestfalen-Lippe,
Lemgo

17.10 – 17.35

Stabilisierung von Anthocyanen und
Anthocyan-Eisen-Komplexen mit
Hydrokolloiden

Maria Buchweiz, D. Kammerer,

R. Carle

Universität Hohenheim, Stuttgart

17.10 – 17.35

Tryptophanhaltige Dipeptide als bio-
aktive Inhaltsstoffe blutdruck-
senkender Lebensmittel

Diana Lunow, S. Kaiser, T. Henle

Technische Universität Dresden

17.10 – 17.35

Enzym-katalysierte Entsäuerung
von Pflanzenölen

Daniela von der Haar, A. Stäbler,

U. Weisz

Fraunhofer-Institut für Verfahren-
technik und Verpackung IVV, Frei-
sing

15.55 Uhr Parallelveranstaltungen – Fortsetzung

17.35 – 18.00

Echtzeitmessung der Veränderung der Farbe und der Transparenz im Inneren von Roastbeef während des Garvorgangs

Christiane Pakula
Universität Bonn

17.35 – 18.00

Disperse antioxidative Systeme für Lebensmittel

Jörg Thomas Mörsel

UBF - Untersuchungs-, Beratungs-,
Forschungslaboratorium GmbH, Alt-
landsberg

17.35 – 18.00

Bestimmung der polaren Anteile in
Frittierfetten durch Säulen-
chromatografie und durch Be-
stimmung der Dielektrizitätszahl als
Verderbskriterium – ein Laborver-
gleichstest

Heinz-Dieter Isengard, G. Merkh
Universität Hohenheim, Stuttgart

18.15 – 19.15 Uhr

Jahresmitgliederversammlung der GDL

19.30 Uhr

Gemeinsames Abendessen

Samstag, 29. September 2012

Themenkreis 20: Lebensmittelrecht

09.00 – 09.40

Neues von den FIA-Paket-Aktivitäten der EFSA

Klaus-Dieter Jany

Wadi-International-University, Wadi Al Nadara, Syrien

09.40 – 10.20

Health Claims Verordnung – Die neusten Entwicklungen

Nicola Conte-Salinas

Rechtsanwälte Krell Weyland Grube, Gummersbach

10.20 – 10.35

Auditierung der amtlichen Lebensmittelüberwachung durch das Lebensmittel- und Veterinäramt der Europäischen Kommission

Anita Schwarzbach

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin

10.35 – 11.00

Kaffeepause

11.00 – 13.00

Lebensmittelrechtliche Podiumsdiskussion

Diskussionsleitung: Sieglinde Stähle

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Berlin

13.00

Schlussworte

Mit freundlicher Unterstützung von:



Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse	Technische Universität Dresden Georg-Schumann-Bau Münchner Platz 3 D-01069 Dresden
Anmeldung und Kontakt	Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V. Frau Sandra Buckenhüskes Eschborner Landstr. 122 60489 Frankfurt
Telefon	069 / 90745187
Fax	03222 / 158 089 1
E-Mail	SandraBuckenhueskes@gdl-ev.org gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter

<http://www.gdl-ev.org/kongress2012/registrierung.php>

Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch per **E-Mail oder Fax** entgegen.

Anmeldeschluss **14. September 2012**

Teilnahmegebühr	GDL-Mitglieder	EUR	325,00
	Nichtmitglieder	EUR	395,00
	Studentische GDL-Mitglieder	EUR	35,00
	Studentische Nichtmitglieder	EUR	55,00
	Vortragende sowie Posterautoren	EUR	100,00

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie Ihre Anmeldebestätigung und Rechnung.
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 Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

In den Teilnahmegebühren sind enthalten:

Tagungsunterlagen, Vorträge, Besuch der Poster- und Foyerausstellung, Pausenimbiss und -kaffee, Abendessen am Freitag, dem 28. September 2012

Übernachtungsmöglichkeiten:

Bitte wenden Sie sich an das Fremdenverkehrsbüro

Dresden Tourismus GmbH
Besucheranschrift:
Schloßstraße 2, 01067 Dresden
ab 01.09.2012: Schössergasse 23, 01067 Dresden
Wiener Platz 4, 01069 Dresden
Tel.: 0351 50 160 160
Fax: 0351 50 160 166
E-Mail info@dresden.travel

Dresden Tourismus
Kamenzer Str. 58
01099 Dresden
Telefon +49 (0) 180 509 56 56*
*14 Cent/Min. dt. Festnetz, max.
42 Cent/Min. Mobilfunknetz
www.dresden-fremdenverkehr.de
info@dresden-fremdenverkehr.de

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen finden Sie auch im **Internet** unter:

www.gdl-ev.org/kongress2012

