

Sehr geehrte Damen und Herren,  
um unsere Adressdatei aktuell zu halten, bitten wir um folgende Informationen:

Ich interessiere mich für zukünftige Weihenstephaner Technologieseminare:

ja  nein  bitte Anschrift korrigieren

Neue Anschrift mit Telefon/Fax/E-Mail:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der TU München  
c/o Lehrstuhl für Lebensmittelverfahrenstechnik  
Univ.-Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik  
Weihenstephaner Berg 1  
85354 Freising-Weihenstephan**

Hinweise und Anmerkungen:



#### Veranstalter

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der TU München in Freising-Weihenstephan e.V.

#### Teilnahmegebühr

**680 €** 2-Tages-Seminarpauschale

**610 €** für Mitglieder der Fördervereinigung und der Weihenstephaner Ehemaligenverbände

**420 €** für Teilnehmer von öffentlichen Einrichtungen

**30 €** für das Seminarabendessen am 28.10.10

*Abmeldungen sind schriftlich bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn unter Abzug einer Bearbeitungsgebühr von 50 € möglich. Ummeldungen auf andere Personen sind möglich. Nach dieser Frist ist die volle Teilnahmegebühr gemäß Rechnung zu zahlen.*

#### Anmeldung und Kontakt

Sabine Becker, Sekretariat  
Tel.: 08161-71-4205  
E-Mail: Sabine.Becker@wzw.tum.de

Friederike Schöpflin, Sekretariat  
Tel.: 08161-71-4205  
E-Mail: Friederike.Schoepflin@wzw.tum.de

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung a.d.TUM, c/o Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie, Weihenstephaner Berg1, 85354 Freising-Weihenstephan  
Tel.: 08161-71-4205  
Fax: 08161-71-4384  
Internet: www.lebensmittelverfahrenstechnik.de

Aktuelle Informationen und Kurzfassungen der Vorträge finden Sie unter: [www.technologieseinar-2010.de](http://www.technologieseinar-2010.de)

#### Tagungsort

#### Hörsaal 17, Freising-Weihenstephan

Einen detaillierten Lageplan erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung. Änderungen werden rechtzeitig bekannt gegeben.



**Technologieseminar  
Weihenstephan  
28.-29.10.2010**

## Mikroverkapselung und Mikropartikulierung

Native und neue Strukturen aus  
Proteinen und Polysacchariden

### Leitung

Univ.-Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik

### Inhalte

Mechanismen und Grundlagen der Strukturbildung zur Mikroverkapselung

Matrix- und Hüllkapseln zum Schutz sensibler Substanzen

Proteine und Polysaccharide als natürliche und technisch strukturierte Carriersysteme

Chemische, thermische und enzymatische Verfahren zur Erzeugung von Gelpartikeln als Matrixkapseln

Liposome und Mikroemulsionen als Transportvehikel funktioneller Substanzen in kosmetischen und pharmazeutischen Applikationen

Mikropartikel aus Proteinen als Strukturgebende Bausteine in Lebensmitteln

**Donnerstag, 28. Oktober 2010**  
**09:00 - 16:30 Uhr**

### Grundlagen der Strukturbildung bei Mikroverkapselung und Mikropartikulierung

Mechanismen der Strukturbildung zur Nutzung bei der Mikroverkapselung  
*Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik, TU München-Weihenstephan*

Mikroverkapselung für Lebensmittel: Stoffliche Voraussetzungen, Anforderungen und Limitationen  
*Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik, TU München-Weihenstephan*

Mikroverkapselung von lebenden Zellen für die "Immobilized Cell Technology" (ICT) in der Biotechnologie  
*Dr.-Ing. Thomas Heidebach\*, TU München-Weihenstephan*

Charakterisierung von Coatingmaterialien auf Fettbasis zur Verkapselung in der Wirbelschicht  
*Dipl.-Ing. Cornelia Sorgatz, TU München-Weihenstephan*

### Proteine als Kapselmaterialien

Mikrokapseln aus Molkenproteinen zum Schutz von bioaktiven Substanzen  
*Dipl.-Ing. Michael Betz, TU München-Weihenstephan*

Eigenschaften von Mikrokapseln aus Molkenproteinen und Auswirkungen der Verkapselung auf das Kernmaterial  
*Dipl.-Ing. Michael Betz, TU München-Weihenstephan*

Neue Methoden zur Mikroverkapselung von Probiotika in Proteinkapseln  
*Dr.-Ing. Thomas Heidebach\*, TU München-Weihenstephan*

Schutzeffekte und Freisetzungseigenschaften von Mikrokapseln auf Basis von Casein als Matrixmaterial  
*Dr.-Ing. Thomas Heidebach\*, TU München-Weihenstephan*

### Natürliche Systeme als Trägermaterialien sensibler Substanzen

Casein-Mizellen als natürliches Trägersystem - Möglichkeiten zur Modifikation und gezielten Nutzung als Träger für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe  
*Dipl.-Ing. Martin Heinrich, TU München-Weihenstephan*

Carriersysteme aus natürlichen Rohstoffen am Beispiel der Granula- und Plasmafraktion aus Hühnereigelb  
*Dipl.-Ing. Thomas Strixner, TU München-Weihenstephan*

Cyclodextrine und Lipocaline als Träger für hydrophobe Substanzen  
*Dipl.-Ing. Linda Voswinkel, TU München-Weihenstephan*

**Freitag, 29. Oktober 2010**  
**09:00 - 15:30 Uhr**

### Mikropartikulierung und Vernetzung von Proteinen zur Strukturgebung

Mikropartikulierung von Molkenproteinen: Verfahren zur Gestaltung von Struktur in Lebensmitteln  
*Dipl.-Ing.(FH), MSc. José Toro-Sierra, TU München-Weihenstephan*

Erzeugung von neuen Partikulateigenschaften durch Einsatz einzelner Molkenproteinfraktionen  
*Dipl.-Ing.(FH), MSc. José Toro-Sierra, TU München-Weihenstephan*

Technische Umsetzung der Mikropartikulierung von Molkenproteinen und Einsätze in der Praxis  
*Dipl.-Ing. Gerhard Schier, ALPMA/LTH Dresden*

Mikropartikulierung: Quo Vadis?  
*Dr.-Ing. Alan Wolfschoon-Pombo, Kraft Foods R&D Inc., München*

### Carriersysteme und Verfahren zum zielgerichteten Einsatz bei Lebensmitteln, Kosmetika und Pharmazeutika

Coaten in der Wirbelschicht - Anwendungen bei Lebens- und Futtermitteln  
*Dipl.-Ing. Gudrun Ding, IPC Process-Center GmbH & Co. KG, Dresden*

Gezieltes Produktdesign bei Verkapselungsprozessen in der Wirbelschicht  
*Dr.-Ing. Michael Jacob, Glatt Ingenieurtechnik GmbH, Weimar*

Verkapselung zur Maskierung oder zum Schutz von Flavour- und Aromasubstanzen  
*Sylvia Barnekow, Dr. Gerhard Krammer, Symrise GmbH & Co. KG, Holzminde*

Liposome als Delivery-Systeme in pharmazeutischen und kosmetischen Applikationen  
*Dr. Ute Schweiggert, Fraunhofer IVV, Freising*

Struktur und Controlled-Release-Eigenschaften von Transglutaminase-vernetzten Milchproteingelen  
*Dipl.-Ing. Christopher Guyot, TU München-Weihenstephan*

*Nach den Vorträgen besteht an beiden Tagen die Möglichkeit zur Besichtigung der Forschungseinrichtungen (Technikum, Labore) des Lehrstuhls für Lebensmittelverfahrenstechnik und Molkereitechnologie sowie der Abteilung Technologie des ZIEL.*

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung a.d. TUM, Weihenstephaner Berg 1, 85354 Freising-Weihenstephan

**ANMELDUNG** zum TECHNOLOGIESEMINAR 2010  
am 28.-29. Oktober 2010

Teilnehmer:

Firma und  
Anschrift:

Telefon/Fax  
E-Mail:

Abendsessen  
(30 Euro)

ja

nein

Datum, Unterschrift und Firmenstempel

\*seit Juni 2010 bei R. Wild GmbH & Co. KG, Heidelberg