

ANMELDUNG

petra.gabler@ivv.fraunhofer.de
Fax +49 8161 491-222
Telefon +49 8161 491-124

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
Petra Gabler
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Deutschland

Ja, ich nehme an der Veranstaltung »Sensorik 2.0 – Genuss ist Trumpf« am 22./23. November 2012 teil.

Name, Vorname

Firma/Institution

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail



INFORMATIONEN

Tagungsort

Fraunhofer-Institut für
Verfahrenstechnik und
Verpackung IVV
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Deutschland

Organisation

Petra Gabler
Telefon +49 8161 491-124
petra.gabler@ivv.fraunhofer.de

Gebühren

Frühbucher
(bis 19. Oktober 2012) € 625,-
Spätbucher
(ab 20. Oktober 2012) € 725,-
Im Seminarpreis enthalten sind
Seminarunterlagen, Catering
und das Abendprogramm. Wir
bitten Sie um Überweisung der
Teilnahmegebühr nach Eingang
der Rechnung.

Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie
bitte den Vordruck oder melden
Sie sich online an unter:
www.ivv.fraunhofer.de

Anmeldeschluss:
8. November 2012

Für Anmeldungen, die nicht bis
zwei Wochen vor Veranstaltungs-
beginn storniert werden, wird
eine Bearbeitungsgebühr von
€ 100,- berechnet.
Für Anmeldungen, die nicht bis
fünf Tage vor Veranstaltungs-
beginn storniert werden, muss
die gesamte Gebühr berechnet
werden.

Hotels in Freising und Umgebung
sowie eine Anfahrtsbeschreibung
finden Sie auf unserer Homepage.

www.ivv.fraunhofer.de



Technische Universität München



Kern
Kompetenzzentrum
für Ernährung

SENSORIK 2.0 – GENUSS IST TRUMPF

22./23. NOVEMBER 2012



Die Sensorik von Lebensmitteln, die Summe aller Wahrnehmungen durch Geschmack, Aroma, Textur, Optik und Akustik, bestimmt maßgeblich unseren Eindruck von Qualität und Genuss.

Sich verändernde Konsumentenansprüche, technologische Fortschritte in der Produktion von Lebensmitteln und die Entwicklung von »State of the Art«-Methoden zur Identifizierung und Charakterisierung sensorischer Profile ermöglichen die Innovation neuer Produkte in der Lebensmittelbranche.

Das Thema Sensorik bietet daher Ansatzpunkte für verschiedene Fachgebiete der Lebensmittel- und Ernährungsforschung. Mit dem Methodenspektrum der Sensorik lassen sich Produktionsprozesse optimieren, Lebensmittel hinsichtlich ihrer Textur, Aussehen und akustischem Eindruck verfeinern und chemische Strukturen von Aroma- und Geschmacksstoffen sowie deren Wahrnehmung aufklären. Unternehmen der Lebensmittel- und Ernährungsindustrie können diese Erkenntnisse gewinnbringend in der Produktentwicklung einsetzen.

Mit der Veranstaltung »Sensorik 2.0« greifen die Organisatoren das Thema Sensorik in seiner Gesamtheit auf, um gemeinsam mit hochrangigen Experten aus Unternehmen und Wissenschaft das zukünftige Potential für die Forschung und Entwicklung anhand von Fachvorträgen und anschaulichen Fallbeispielen zu diskutieren. Wir freuen uns, Sie zu dieser Veranstaltung in Freising begrüßen zu dürfen.

Prof. Dr. Andrea Büttner
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Christine Röger
KErn – Kompetenzzentrum für Ernährung

Prof. Dr. Peter Schieberle
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA)

Prof. Dr. Thomas Hofmann
Technische Universität München TUM

Gemeinsame Veranstaltung von
Fraunhofer IVV | KErn-Kompetenzzentrum für Ernährung | Deutsche
Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA) | TU München



Einführung

9:30–9:40 | Einführung | Dr. Wolfram Schaecke, Leiter KERN

9:40–9:50 | Grußwort | MR Martin Neumeyer, Amtschef StMELF

9:50–10:00 | Mit allen Sinnen genießen – Lebensmittelforschung im Fokus | Prof. Dr. Horst-Christian Langowski, Leiter Fraunhofer IVV

Aromastoffe

Moderation Dr. Malte Rubach

10:00–10:30 | Was riecht wenn's schmeckt? Die molekulare Sensorik als effektives Werkzeug zur Klärung der Aromasignatur von Lebensmitteln | Prof. Dr. Peter Schieberle, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie

10:30–11:00 | Chemie trifft Biologie – Schlüsselaromastoffe und ihre Geruchsrezeptoren | PD Dr. Dietmar Krautwurst, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie

Fallbeispiele Aromastoffe

- 11:00–11:20 | Champignon, Shiitake und Co: Basidiomyceten als Aromafabriken | Prof. Dr. Holger Zorn, Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie der JLU Gießen
- 11:20–11:30 | Sensorische Charakterisierung und Optimierung von ω -3-Fettsäure-angereicherter Säuglingsmilchmahlung | Caroline Siefarth, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der FAU Erlangen
- 11:30–11:40 | Fehleraromen in Lebensmitteln und Verpackungen | Dr. Michael Czerny, Fraunhofer IVV
- 11:40–11:50 | Optimierung von Schokoladenaroma | Dr. Michael Granvogel, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie der TU München

11:50–12:20 | Podiumsdiskussion

Mittagspause

Geschmack

Moderation Prof. Dr. Andrea Büttner

13:30–14:00 | Lebensmittelinnovationen durch translationale Geschmacksforschung | Prof. Dr. Thomas Hofmann, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik der TU München

14:00–14:30 | Bitterkeit: Genuss und Ekel – Zwei Seiten einer Medaille | Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof, Deutsches Institut für Ernährungsforschung

Fallbeispiele Geschmack

- 14:30–14:40 | Molekulare Charakterisierung der Schlüsselgeschmacksstoffe in traditionellem Balsamico Essig | Hedda Hillmann, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik der TU München
- 14:40–14:50 | Kokumi-Geschmack | Andreas Dunkel, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik der TU München
- 14:50–15:00 | Identifizierung und Entwicklung von Geschmacksmodifizierern an den Beispielen Bitter-Maskierung und Umami | Dr. Jakob Ley, Symrise AG

15:00–15:30 | Podiumsdiskussion

Kaffeepause

Textur

Moderation Prof. Dr. Thomas Hofmann

16:00–16:30 | Textur die vergessene Größe – sensorische Nebensache oder besonders bedeutungsvoll? | Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch, HAW Hamburg

Fallbeispiele Textur

- 16:30–16:50 | Einfluss von Zuckeraustauschstoffen auf die Textur von Back- und Süßwaren | Stephanie Mittermaier, Fraunhofer IVV
- 16:50–17:10 | Wissensbasierte virtuelle Sensorik – nur reine Fiktion? | Prof. Dr.-Ing. Antonio Delgado, Lehrstuhl für Strömungsmechanik der FAU Erlangen-Nürnberg
- 17:10–17:30 | Interaktion von Materialeigenschaften von Lebensmittelsystemen und Sensorik | Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim
- 17:30–17:50 | Anwendungsbeispiele der Texturanalyse bei der Entwicklung und Optimierung von Lebensmitteln | Christian Zacherl, Fraunhofer IVV

17:50–18:20 | Podiumsdiskussion | anschließend Shuttle Bus zum Bräustüberl Weihenstephan

Abendprogramm in der Berghütt'n vom Bräustüberl am Weihenstephaner Berg mit Biersommelier der Brauerei Weihenstephan

Optik

Moderation Prof. Dr. Peter Schieberle

9:00–9:30 | Ein Farbkasten voll Pflanzen – Chemie, Technologie und angewandte Analytik | Prof. Dr. Florian Stintzing, WALA-Heilmittel GmbH

9:30–10:00 | Der Reiz der roten Frucht | Prof. Dr. Dieter Treutter, Fachgebiet Obstbau des Wissenschaftszentrums Weihenstephan

Fallbeispiel Optik

- 10:00–10:20 | Licht – Packstoff – Lebensmittel | Wolfgang Danzl, Fraunhofer IVV

10:20–10:50 | Podiumsdiskussion

Kaffeepause

Akustik

Moderation Dr. Malte Rubach

11:15–11:45 | Die Texturanalyse in der Lebensmittelindustrie am Beispiel des Texture Analyser TA.XTplus unter Einbeziehung der Akustik | Ralf-André Winopal, Winopal Forschungsbedarf GmbH

11:45–12:15 | Methoden und Konzepte in der Bewertung von akustischen Reizen auf den Menschen | Dr.-Ing. Sandra Brix, Fraunhofer IDMT

12:15–12:45 | Sensorik 2.0 | Prof. Dr. Andrea Büttner, Fraunhofer IVV

12:45–13:15 | Podiumsdiskussion

Mittagsimbiss

Produktentwicklung

Moderation Dr. Malte Rubach

14:00–14:30 | Moderne Sensorik als Stützpfeiler der Produktentwicklung | Evangelia Heinloth, Kraft Foods Europe GmbH

14:30–15:00 | CuliMatrix Methode – Einfach mit System zu neuen Geschmackserlebnissen | Stephan Schmitz, Gourmetservice & Consulting Bodensee

Fallbeispiele Produktentwicklung

- 15:00–15:15 | Würzige Aromen, von der Kreation bis zur Anwendung am Beispiel eines Aromas für Bratensoße | Dr. Valérie Rota, Takasago Europe GmbH
- 15:15–15:35 | Konsumentenorientierte Innovation – ein Praxisbeispiel | Florian Waubke, Pepperfish GmbH

15:35–16:05 | Podiumsdiskussion

Farewell

Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Freising ist ein Entwicklungsspezialist für Prozesse und Produkte der verfahrenstechnischen Industrie mit dem Schwerpunkt Lebensmittel und deren Umfeld. Das Institut entwickelt und optimiert neben Produkten und Verfahren im Bereich Lebensmittel, Funktionsmaterialien und Produktsicherheit auch Konzepte zur Nutzung biogener Rohstoffe und Recyclingverfahren von Kunststoffen.

Die Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA) gehört zu den Einrichtungen der Leibniz-Gemeinschaft und untersucht Inhaltsstoffe und die Qualität von Lebensmitteln. Zu ihren Aufgaben zählen die Identifizierung und Charakterisierung Wert gebender Aromastoffe in Lebensmitteln sowie Untersuchungen von Lebensmittelinhaltsstoffen im Hinblick auf ihren Gesundheitswert.

Der Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik der Technischen Universität München beschäftigt sich mit dem Screening, der Identifizierung und Quantifizierung sensorisch aktiver und bioaktiver Naturstoffe in verarbeiteten Lebensmitteln sowie pflanzlichen Rohstoffen.

Das KERN-Kompetenzzentrum für Ernährung vernetzt die staatlichen und privaten Forschungseinrichtungen der Ernährung eng mit der Ernährungswirtschaft, Dienstleistern und Verbrauchern. Ziel ist es, den Informationsfluss zwischen allen beteiligten Gruppen zu erleichtern und das aktuelle Wissen rasch in die Praxis zu überführen.

Nähere Informationen zu unseren Referenten finden sie auf unserer Homepage.

www.ivv.fraunhofer.de