

## Organisatorische Hinweise

### Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR	400,00
Nichtmitglieder	EUR	460,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR	70,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR	100,00

### Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.  
Frau Sandra Buckenhüskes  
Holderäckerstr. 10, 70499 Stuttgart

Telefon 0711 / 860 539 97  
Fax 03222 / 158 089 1  
E-Mail [gdl@gdl-ev.org](mailto:gdl@gdl-ev.org)

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter  
<http://www.gdl-ev.org>

### Anmeldeschluss: 13. November 2017

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung und die Rechnung per E-Mail. Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner. Sollten Sie nach dem Anmeldeschluss noch keine Bestätigung erhalten haben, bitten wir um eine kurze Rückmeldung.

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 Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

### In den Teilnahmegebühren sind enthalten

Tagungsunterlagen, Besuch der Vorträge, Pausenimbiss und -getränke, sowie das gemeinsame Abendessen am Montag, dem 20. November 2017

**ANUGA  
FOOD  
TEC**  
DLG

Internationale  
Zuliefermesse für  
die Lebensmittel-  
und Getränkeindustrie

KÖLN, 20.-23.03.2018

[www.anugafoodtec.de](http://www.anugafoodtec.de)

**ONE FOR ALL.  
ALL IN ONE.**

Food Processing | Food Packaging | Food Safety  
Food Ingredients | Services & Solutions

Koelnmesse GmbH

Messeplatz 1, 50679 Köln  
Telefon +49 1806 57 8 866 \*  
Telefax +49 221 821 99-1020  
[anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de](mailto:anugafoodtec@visitor.koelnmesse.de)



**koelnmesse**  
\*10,20 EUR/Anruf aus dem dt. Festnetz  
max 0,60 EUR/Anruf aus dem Mobilfunknetz



## GDL-Symposium

## Nicht-thermische und alternative Verfahren

**20. und 21. November 2017**

**in Gerlingen  
bei Stuttgart**

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen  
finden Sie auch im Internet unter:  
[www.gdl-ev.org](http://www.gdl-ev.org)

## Montag, 20. November 2017

10.00 – 10.10

[Begrüßung und Einführung](#)

*Stefan Töpfl*

Vorsitzender des Wissenschaftlichen Beirates der GDL

### **Session 1**

10.10 – 10.50

[Technologische Möglichkeiten zur Oberflächenentkeimung](#)

*Oliver Schlüter*

Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie, Potsdam-Bornim

10.50 – 11.30

[Technologien und Konzepte zur Entkeimung von Konzentraten mit hitzeempfindlichen Inhaltsstoffen](#)

*Henry Jäger*

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

11.30 – 12.10

[Verfahren zur Gewinnung und Modifizierung von Inhaltsstoffen](#)

*Stefan Töpfl*

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück

### **12.10 -13.30 Mittagspause**

### **Session 2**

13.30 – 14.10

[Low-energy electron beam for the application on low moisture foods](#)

*Nicolas Meneses*

Bühler AG, Uzwil, Schweiz

14.10 – 14.50

[Isostatischer Hochdruck – Eine Möglichkeit zur Modifikation und Haltbarmachung von Lebensmitteln](#)

*Kai Reineke*

GNT Europa GmbH, Aachen

14.50 – 15.30

[Anwendung dynamischer Drücke in Lebensmitteln](#)

*Kemal Aganovic*

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück

### **15.30 -16.00 Kaffeepause**

### **Session 3**

16.00 – 16.40

[Anwendung von Pulsed Electric Fields \(PEF\) in der Lebensmittelindustrie](#)

*Claudia Siemer*

Elea GmbH, Quakenbrück

16.40 – 17.20

[Plasmaanwendungen in der Lebensmittelverarbeitung](#)

*Jörg Ehlbeck*

Leibniz-Institut für Plasmaforschung und Technologie e.V., Greifswald

17.20 – 18.00

[Potenziale von Gashydraten in der Lebensmitteltechnologie](#)

*Antonio Delgado*

Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Erlangen

### **19.00 Gemeinsames Abendessen**

## Dienstag, 21. November 2017

### **Session 4**

09.00 – 09.40

[Ohmic heating als alternatives Verfahren zur Haltbarmachung und Garung](#)

*Felix Schottroff*

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

09.40 – 10.20

[Einsatzmöglichkeiten von Pulsed Light/UV-Technologien zur Dekontamination in der Lebensmittelindustrie](#)

*Maria Zunabovic-Pichler*

Universität für Bodenkultur (BOKU), Wien, Österreich

10.20 – 11.00

[Ultraschall: Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie](#)

*Robert Sevenich*

Technische Universität Berlin

### **11.00 - 11.30 Kaffeepause**

### **Session 5**

11.30 – 12.10

[Mathematische Modellierung und Numerische Simulation von Prozesshomogenität und -intensität](#)

*Cornelia Rauh*

Technische Universität Berlin

12.10 – 12.50

[Fragen und Antworten zur Verfahrensbewertung und Validierung](#)

*Stefan Töpfl und Christian Hertel*

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL), Quakenbrück

### **12.50 Schlusswort**

### **Programmausschuss**

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes

Univ. Prof. Dr. -Ing. Henry Jäger

Prof. Dr. -Ing. habil. Cornelia Rauh

Dr. Oliver Schlüter

Prof. Dr. -Ing. Stefan Töpfl

Dr. Marcus Volkert

### **Tagungsadresse**

Bonjour Tagungshotel Stuttgart-Gerlingen

Weilimdorferstr. 70

70839 Gerlingen