

## Organisatorische Hinweise

### Tagungsadresse

Fachhochschule Osnabrück  
Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur  
Oldenburger Landstrasse 24  
D-49090 Osnabrück

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:  
Telefon **0152-240 307 06**

### Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.  
Frau Sandra Buckenhüskes  
Eschborner Landstr. 122  
60489 Frankfurt

Telefon 069 / 90745187  
Fax 069 / 90745196

E-Mail SandraBuckenhueskes@gdl-ev.org  
gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter [www.gdl-ev.org](http://www.gdl-ev.org). Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch per **E-Mail oder Fax** entgegen.

### Anmeldeschluss

Freitag, der **19. März 2010**

### Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR 360,00
Nichtmitglieder	EUR 440,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR 30,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR 60,00

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie Ihre Anmeldebestätigung und die 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, Besuch der Vorträge,  
Pausenimbiss und -kaffee,  
Abendessen am Donnerstag, dem 25. März 2010

### Tagungsleitung und Organisation

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Ulrich Florin,  
Prof. Dr. Walter P. Hammes, Willi Leurs, Prof. Dr. Stefan Töpfl

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



# GDL-Symposium Fleischtechnologie im Fokus III

**am 25. und 26. März 2010  
in Osnabrück**

**Veranstalter:  
Gesellschaft Deutscher  
Lebensmitteltechnologien e.V. - GDL, Frankfurt**

## Donnerstag, der 25. März 2010

### Eröffnung

#### 10.00 – 10.05

Begrüßung

*Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, GDL e.V., Frankfurt*

#### 10:05 – 10:15

Grußwort

*Prof. Dr. Ludger Figura, Fachhochschule Osnabrück*

### Themenkreis 1: Technologie I

*Themenkreisleiter: Ulrich Florin*

#### 10.15 – 10.55

Haltbarmachung und Strukturbeeinflussung von Fleischwaren mittels neuartiger Technologien

*Prof. Dr. Stefan Töpfl, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) e.V., Quakenbrück*

#### 10.55 – 11.35

Energiemanagement in der Fleischwarenindustrie

*Jonas Mey, jonas meyer consulting, Berlin*

#### 11.35 – 12.15

Kritische Punkte in der Halal-Produktion

*Dr. Ali Fanous, Halal Control (EU), Rüsselsheim*

#### 12.15 – 13.30

Mittagspause

### Themenkreis 2: Mikrobiologie / Sicherheit

*Themenkreisleiter: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes*

#### 13.30 – 14.10

Mikrobiologisch bedingte Verfärbungen bei Fleischprodukten

*Dr. Lothar Kröckel, Max-Rubner Institut, Kulmbach*

#### 14.10 – 14.50

“foodborne viruses” in Fleisch und Fleischprodukten - Übertragung, Nachweis und Inaktivierung

*Prof. Dr. Barbara Becker, Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo*

#### 14.50 – 15.30

Innovative Kulturenkonzepte für die Fleischwarenindustrie

*Jürgen Schwing, Chr. Hansen GmbH, Pohlheim*

#### 15.30 – 16.00

Kaffeepause

### Themenkreis 3: Technologie II

*Themenkreisleiter: Harald Schweflinghaus*

#### 16.00 – 16.40

Gaseanwendungen in der Fleischwarenindustrie – Stand der Technik - was machen andere anders?

*Manfred Kuhlmann, K2 Ingenieur- und Handels GmbH, Billerbeck*

#### 16.40 – 17.20

Lebensmittelproduktion mit Durchblick: Sichere Produktkontrolle mittels Röntgeninspektion und Gewichtskontrolle nach der Fertigpackungsverordnung. Optimierte Verfahren zur Inspektion industriell gefertigter Lebensmittel

*Dirk Käseberg, Mettler-Toledo Product Inspection, Giesen*

#### 17.20 – 18.00

Schonende, schnelle und effektive Wärmebehandlung von Fleisch in der Mikrowelle

*Marcel Mallah, Fricke und Mallah Microwave Technology GmbH, Peine*

#### 19.00

Gemeinsames Abendessen

## Freitag, der 26. März 2010

### Themenkreis 4: Ingredienzien / Produktentwicklung

*Themenkreisleiter: N.N.*

#### 09.00 – 09.40

Strategien zur Entwicklung Funktioneller Fleischprodukte

*Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, DLG e.V., Frankfurt*

#### 09.40 – 10.20

Funktionelle Erbsenrohstoffe und Ihre Einsatzmöglichkeiten in der Fleisch- und Convenienceindustrie

*Rainer Pabst, Hans-Jürgen Seitz, Georg Breuer GmbH, Königstein*

#### 10.20 – 11.00

Transglutaminase: neue Applikationen, Vorteile und Einsatzwege aus der Praxis (Brühwurst, Rohwurst, Kochschinken, allergenfreie Restrukturierung)

*Frank Heukeshofen, AJINOMOTO FOODS EUROPE SAS, Hamburg*

#### 11.00 – 11.40

Texturerzeugung und Fettreduktion in Fleisch- und Wurstwaren mittels fruchtbasierter Ballaststoffe

*Prof. Dr.-Ing. T. Kurz, Dr. J. Fischer, Prof. Dr. H.-U. Endreß, Herbafood Ingredients GmbH, Werder*

#### 11.40 – 12.20

Kaffeepause

### Themenkreis 5: Qualität

*Themenkreisleiter: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes*

#### 12.20 – 13.00

Erkennen von Wasserzusätzen und Gefrierprozessen bei Fleisch mit der SEQUID-Zeitbereichsreflektometrie

*Dr. Ove Schimmer, Sequid GmbH, Bremen*

#### 13.00 – 13.40

Intelligente Etiketten für die Lebensmittelindustrie

*Maria Eden, ttz Bremerhaven*

#### 13.40 – 14.20

IFS – Vorgaben und Lösungsansätze

*Wilhelm Leurs, Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co. KG, Neukirchen-Vluyn*

#### 14.20

Schlusswort