

Das Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie  
lädt zum Workshop

## „Zeitgemäße“ Lebensmitteltechnologie

- Datum:** 4.10.2017  
**Ort:** Technische Universität Berlin  
Hörsaal KL-H 006; Königin-Luise-Straße 22; 14195 Berlin
- 9:00-9:45 Lebensmitteltechnologie im Wandel der Zeit: Vergangene, aktuelle und zukünftige Anforderungen an die Lebensmitteltechnologie  
**Prof. Delgado (Friedrich-Alexander Universität Erlangen-Nürnberg; Lehrstuhl für Strömungsmechanik)**
- 9:45-10:30 Innovative Strategien der Haltbarmachung von Lebensmitteln  
**Prof. Rauh (TU Berlin; Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und –prozessechnik)**
- 10:30-11:15 Mit Struktur zum Ziel - Mikroverkapselungstechnologien zur Verbesserung der Lebensmittelqualität  
**Prof. Drusch (TU Berlin; Fachgebiet Lebensmitteltechnologie und –materialwissenschaften)**
- 11:15-12:00 Palmöl: Ein Diskurs zu Nutzen und Nachhaltigkeit  
**Prof. Flöter (TU Berlin; Fachgebiet Lebensmittelverfahrenstechnik)**
- 12:00-13:30 Mittagspause
- 13:30-14:15 Ist das Berliner Schulessen so schlecht wie sein Ruf?  
**Dr. Cämmerer (TU Berlin; Fachgebiet Lebensmittelchemie und Analytik)**
- 14:15-15:15 **Preisverleihung: Stockmeyer Nachwuchspreis**
- 15:15-16:00 Von Lebenswichtig bis Lebensgefährlich: Metalle in Physiologie und Toxikologie  
**Prof. Haase (TU Berlin; Fachgebiet Lebensmittelchemie und Toxikologie)**
- 16:00-17:30 Institutsführung

Das Anforderungsprofil an die Lebensmitteltechnologie hat sich im Laufe der Jahrzehnte „zeitgemäß“ verändert. Das Spektrum reicht dabei beispielsweise von Technologien zur Vermeidung von lebensmittelübertragenen (Infektions-)krankheiten, Technologien zur Steigerung der Ressourceneffizienz bis hin zu Technologien zur Steigerung des Genusswertes von Lebensmitteln. Nichtsdestotrotz haben diese Themen auch im Wandel der Zeit nie an Aktualität und Brisanz eingebüßt.

Ein besonderes Highlight unseres Workshops stellt die Verleihung des Stockmeyer Nachwuchspreises dar. Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung verfolgt das Ziel, zur Verbesserung der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln sowie des Verbraucherschutzes in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung beizutragen. Besonders liegt der Stiftung die Förderung von jungen Wissenschaftlern und Wissenschaftlerinnen am Herzen, für die ein Nachwuchspreis ausgeschrieben wird.

**Teilnahme kostenlos**

**Anmeldung erbeten per Mail bis 2.10.17 unter [sophie.uhlig@tu-berlin.de](mailto:sophie.uhlig@tu-berlin.de)**

**... in Kooperation mit**

