



Anmeldeschluss:
14. März 2017

DLG-Forum kompakt:

Minimal Processing von Fruchtsaft

Die Nachfrage nach naturbelassenen, aber dennoch lang haltbaren Lebensmitteln und Getränken steigt stetig an. Es soll so frisch und so unbehandelt wie möglich sein. Neue Techniken zur Qualitätsverbesserung und Haltbarkeitsverlängerung werden in allen Bereichen von Produktion bis zu den Vertriebslinien gefordert. Minimal Processing ist hier der Schlüsselbegriff.

Das DLG-Forum kompakt: Minimal Processing von Fruchtsaft informiert über verschiedene neue Verfahren in der Fruchtsaftproduktion und über die kapazitive Auslegung von aseptischen Füll- und Verschleißmaschinen.

Termin:

4. April 2017

Veranstaltungsort:

Konzert- und Kongresszentrum
Harmonie
Allee 28, 74072 Heilbronn

Teilnahmegebühr:

90,- EUR
50,- EUR für DLG-Prüfer
(steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UstG)

Ansprechpartner:

DLG e.V.
Fachzentrum Lebensmittel
Annette Schmelzle
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt a.M.
Tel. +49 69 24788-388
Fax: +49 69 24788-8311
A.Schmelzle@DLG.org

Vortragsprogramm:

- | | |
|-----------|---|
| 14:20 Uhr | Registrierung mit Kaffee und Kuchen |
| 14:50 Uhr | Begrüßung
Dr. Annette Schmelzle, DLG e.V., Frankfurt a.M. |
| 15:00 Uhr | Früchteverarbeitung im Unterdruck – Einsatzgebiete der VaculiQ Technologie
Michael Ludwig, Hochschule Geisenheim |
| 15:30 Uhr | Druckwechseltechnologie zur nicht-thermischen Haltbarmachung von Fruchtsäften
Prof. Dr. Dr. h.c. Reinhold Carle, Universität Hohenheim, Stuttgart-Hohenheim |
| 16:00 Uhr | Einsatz von gepulsten elektrischen Feldern (PEF) in der Getränkeindustrie
Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück |
| 16:30 Uhr | Kapazitive Auslegung von aseptischen Füll- und Verschleißmaschinen
Thorsten Michaelis und Stephan Muhs, KHS, Bad Kreuznach |
| 17:00 Uhr | Zusammenfassung und Verabschiedung |

Weitere Informationen und Anmeldung unter:
www.DLG.org/Veranstaltungen.html