

DLG-Forum FoodTec

29. November 2018 in Frankfurt am Main



Milch und Molkereiprodukte

Wie Technologie und Rezeptur
Qualität und Sensorik beeinflussen

www.DLG.org/VeranstaltungenLM



Milch und Molkereiprodukte – Wie Technologie und Rezeptur Qualität und Sensorik beeinflussen

Die Qualitätsanforderungen der Konsumenten an Milcherzeugnisse sind hoch und zugleich sehr vielfältig. Trotz höchst individueller Präferenzen wird von den Verbrauchern jedoch immer eine gleichbleibende Qualität hinsichtlich Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur erwartet. Treten sensorische Mängel im Endprodukt auf, führt dies nicht selten zu einem Imageverlust und wirtschaftlichen Schäden bei den betroffenen Produzenten.

Wie die sensorische Qualität von Molkereiprodukten mittels effektiver technologischer Ansätze und passgenauer Rezepturen umgesetzt werden kann, steht am 29. November 2018 in Frankfurt im Fokus des DLG-Forums FoodTec: Milch und Molkereiprodukte. Zudem werden konkrete Maßnahmen zur Optimierung der Textur für ein bestmögliches sensorisches Erlebnis vorgestellt. Ebenfalls beleuchtet werden technologische Möglichkeiten zur Reduktion von Salz, Fett und Zucker, auch im Hinblick zur Sicherheit und Haltbarkeit reformulierter Produkte und zur ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Qualität der „neuen“ Lebensmittel.

Programm: Donnerstag, 29. November 2018

9:00 Uhr **Registrierung**

9:50 Uhr **Begrüßung und Einführung**

Simone Schiller, Geschäftsführerin Fachzentrum Lebensmittel, DLG e.V., Frankfurt am Main
Georg Herbertz, Vorsitzender DLG-Ausschuss Milchtechnologie, Fachzentrum Lebensmittel, DLG e.V., Frankfurt am Main

10:00 Uhr **Reduktion von Zucker, Fett und Salz in Lebensmitteln – Zwischen Verbrauchererwartung, Machbarkeit und technologischen Methoden**

Simone Schiller, Geschäftsführerin Fachzentrum Lebensmittel, DLG e.V., Frankfurt am Main

10:30 Uhr **Sensorische Wahrnehmung und Bedeutung von Süßem, Salz und Fett**

Prof. Dr. Dürrschmid, Leiter der Arbeitsgruppe Sensory and Consumer Science, Universität für Bodenkultur Wien

11:00 Uhr **Verfahren zur Reformulierung der Produktrezeptur von Milchprodukten hinsichtlich des Fett- und Zuckergehaltes**

Dr. Dorotea Pein, Leitung Produktmanagement, Hydrosol GmbH & Co. KG, Ahrensburg

11:30 Uhr **Pause**

Milch und Molkereiprodukte

Programm: Donnerstag, 29. November 2018

- 11:50 Uhr **Steigerung der Süßkraft von Lactose durch enzymatische Hydrolyse und partielle Isomerisierung der Glucose**
Prof. Dr. Peter-Christian Lorenzen, ehemaling Max Rubner-Institut, Kiel
-
- 12:20 Uhr **Reformulierung: Funktionelle, hochwasserbindende Citrusfasern in Milchprodukten am Beispiel der Reduktion des Fettgehaltes**
Dana Wels, Leitung Technikum/Projektentwicklung, Herbafood Ingredients GmbH, Werder
-
- 12:50 Uhr **Mittagspause**
-
- 13:50 Uhr **Sensorik und Marktforschung für Milcherzeugnisse**
N.N.
-
- 14:20 Uhr **Caseinmicellen als Biotransporter – Einsatz gepulster elektrischer Felder**
Dr. Ute Bindrich, Geschäftsbereichsleiterin Zentrum für Lebensmittelphysik, Plattformleiterin Struktur & Funktionalität, DIL e.V., Quakenbrück
-
- 14:50 Uhr **Sensorische Prüfung als Instrument für das 5-Punkte-Schema® bei Milcherzeugnissen**
Dr. Erwin Kitzelmann, DLG-Prüfbevollmächtigter für die Qualitätsprüfung Milch und Milchlischgetränke und Vorsitzender der Kommission Milchwirtschaft
-
- 15:00 Uhr **Sensorische Fehler – mögliche Ursachen – technologische Lösungen am Beispiel Käse**
Dr. Richard Ellner, Autor des DLG-Qualitätsatlas für Käse
-
- 15:20 Uhr **Pause mit interaktiven sensorischen Tests**
-
- 15:40 Uhr **Einstellen rheologischer Eigenschaften konzentrierter fermentierter Milchprodukte über die Mikrogelpartikelgröße und -verteilung**
Anisa Loewen¹, Dr. Stefan Nöbel^{1,2}, Prof. Dr. Jörg Hinrichs¹
1 Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, FG Milchwissenschaft und -technologie, Universität Hohenheim, Stuttgart
2 Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch, Kiel
-
- 16:10 Uhr **Untersuchung der Funktionalität verschiedener Proteinquellen und deren Auswirkung auf Rheologie und Sensorik am Beispiel der Herstellung von gerührtem Joghurt**
Frank Portula, Clusterleader Eat Sweet, FrieslandCampina Germany GmbH, Heilbronn
-
- 16:40 Uhr **Podiumsdiskussion Salz, Fett und Zucker: Ernährungsphysiologischer Bedarf vs. technologische Umsetzung der Reformulierung**
Georg Herbertz, Vorsitzender DLG-Ausschuss Milchtechnologie, Fachzentrum Lebensmittel, DLG e.V., Frankfurt am Main; Referenten, Plenum
-
- 17:00 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Veranstungshinweise

Teilnahmebedingungen:

Die Teilnahmegebühr für den 29. November 2018 beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen, die Tagungsunterlagen, die Getränke und Speisen in den Pausen.

Teilnahmegebühr DLG-Forum FoodTec:

470 Euro (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

420 Euro für Mitglieder kooperierender

Organisationen (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

40 Euro für Studenten (steuerfrei nach § 4 Nr. 22 UStG)

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 Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich. Der Berechtigungsnachweis zur ermäßigten Teilnahmegebühr muss vorliegen.

Vorabendtreff:

28. November 2018, 19:00 Uhr,
Frankfurter Äpfelwein Botschaft,
Eschborner Landstr. 154, 60489 Frankfurt am Main.
Selbstzahlerbasis. Hierfür bitte gesondert anmelden.

Anmeldung: www.DLG.org/VeranstaltungenLM

Anmeldeschluss: 8. November 2018

Veranstaltungsort:

DLG e.V.
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
www.DLG.org

Kooperierende Organisation:



DLG e.V.

Fachzentrum Lebensmittel

Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main

Tel. +49 69 24788-333 · Fax +49 69 24788-336

S.Heuschkel@DLG.org · www.DLG.org