



Ingredients in der Lebensmitteltechnologie: Arten, Reaktivitäten, Interaktionen

(NL/4602790330) Lebensmittel sind als komplexe Systeme beschreibbar, die primär durch funktionelle Bestandteile (Zutaten und Zusatzstoffe) ihre arttypischen Eigenschaften erhalten. Entsprechend diesem Ansatz ist der Bedarf nach Kenntnisse zur Beziehung von Struktur, Funktion und Prozess sowie nach zielgerichteten Methoden namentlich in der Produkt-Entwicklung oder in der Produktion von Lebensmitteln stetig wachsend.

Das Kooperationsseminar Ingredients in der Lebensmitteltechnologie: Arten, Reaktivitäten, Interaktionen mit der Hochschule Bremerhaven unter der Leitung von Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche (BILB) findet statt am 25.09.2013 von 09:00-17:00 Uhr in der Zweigstelle Nord des Hauses der Technik in Bremerhaven.

Geht es heute nicht mehr allein um die Erfüllung rechtlicher Anforderungen (z.B. Nährwertkennzeichnung), ist die Berücksichtigung der Interaktion u. a. von Prozess und Produkt, die Reaktivität und Funktionalität der Inhaltsstoffe selber, der Interaktion von Inhaltsstoffen (Ingredients) untereinander u.a.m. von zunehmendem Interesse.

Die Form einer einfachen Rezepturdenke ist bei weitem nicht mehr ausreichend, um spezifisch Funktionalität (Qualitätsmerkmale eines Lebensmittels) zu generieren oder um reproduzierbare Prozessfähigkeit und Haltbarkeit eines Produktes zu gewährleisten.

Aus vorgenannten Gründen will das Seminar eine Einführung für Akteure aus Lebensmittelunternehmen in die Problemstellung geben. Dabei werden wichtige Ingredients in ihren funktionellen Eigenschaften, ihrer Reaktivität und ggf. Interaktion vermittelt. Die Berücksichtigung spezifischer Prozesse (z.B. thermische Prozesse) in ihrer Wechselwirkung mit der jeweiligen Lebensmittelmatrix spielt dabei eine relevante Rolle (Struktur). Dabei erlernen die Teilnehmer die wichtigsten Grundlagen in diesem Zusammenhang, wie auch einzelne neuere methodische Ansätze vermittelt werden um Produkt und Prozess analytisch und statistisch zu beschreiben und zu beherrschen (Korrelation von Messsignal zu Qualitätsdaten).

Mehr Informationen zum Seminar und die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter www.hdt-essen.de/W-H160-09-004-3

Bitte beachten Sie auch unser Seminar Einsatz von Schnellmethoden in der Qualitätssicherung von Lebensmitteln am 26.09. in Bremerhaven.

Weitere Veranstaltungen des Hauses der Technik in Bremerhaven finden Sie unter www.hdt-nord.de

Pressekontakt

Haus der Technik e.V.

Herr Kai Brommann
Hollestr. 1
45127 Essen

k.brommann@hdt-essen.de

Firmenkontakt

Haus der Technik e.V.

Herr Kai Brommann
Hollestr. 1
45127 Essen

hdt-essen.de
k.brommann@hdt-essen.de

Diese Pressemitteilung wurde im Auftrag übermittelt. Für den Inhalt ist allein das berichtende Unternehmen verantwortlich.