

## ANMELDUNG

petra.gabler@ivv.fraunhofer.de  
Fax +49 8161 491-222  
Telefon +49 8161 491-124

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV  
Petra Gabler  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Deutschland

Ja, ich nehme an der Jahrestagung 2010 am 22./23. Juni 2010 teil.

Mitglied der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung IVLV

Name, Vorname

Firma (Stempel)

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

## WIE SIE UNS FINDEN



Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 491-0

 **Fraunhofer**  
IVV

FRAUNHOFER-INSTITUT FÜR  
VERFAHRENSTECHNIK UND VERPACKUNG IVV

## JAHRESTAGUNG 2010 22./23. JUNI 2010



### FLEISCH- UND WURSTWAREN – AKTUELLE TRENDS – ZUKÜNFTIGE ENTWICKLUNGEN

#### Tagungsort

Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik  
und Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Deutschland

#### Organisation

Petra Gabler  
Telefon +49 8161 491-124  
petra.gabler@ivv.fraunhofer.de

#### Gebühren

Seminarplatz: € 780,-  
Im Seminarpreis enthalten  
sind Seminarunterlagen und  
Verpflegung.  
Mitglieder der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung IVLV erhalten einen Nachlass von 30 Prozent.

Wir bitten Sie um Überweisung der Teilnahmegebühr nach Eingang der Rechnung.

#### Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte den Vordruck.  
Anmeldeschluss: 7. Juni 2010  
Für Anmeldungen, die nicht bis zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn zurückgezogen werden, wird eine Bearbeitungsgebühr von € 100,- berechnet. Für Anmeldungen, die nicht bis fünf Tage vor Veranstaltungsbeginn zurückgezogen werden, muss die Teilnahmegebühr voll berechnet werden.

Hotels (Zimmerkontingente) in Freising und Umgebung finden Sie auf unserer Homepage.

www.ivv.fraunhofer.de



© Patrick Döring / PIXELIO



## Dienstag, 22. Juni 2010

### Moderation:

Dr.-Ing. Peter Eisner,  
Joachim Wunderlich,  
Fraunhofer IVV, Freising

8.30 Uhr

### Check in und Kaffee

9.00 Uhr

### Begrüßung

Prof. Dr. Horst-Christian  
Langowski,  
Fraunhofer IVV, Freising

9.15 Uhr

### Einführungsvortrag

Dr.-Ing. Peter Eisner,  
Joachim Wunderlich,  
Fraunhofer IVV, Freising

9.30 Uhr

### Food Chain Management in der Fleisch- und Wurst- warenindustrie

Dr. Volker Lange,  
Fraunhofer IML, Dortmund

10.00 Uhr

### Schlachtwarmes Verpacken – Einfluss auf die Fleisch- qualität

Hans-Werner Meixner,  
Pi-Patente GmbH, Wettenberg

10.30 Uhr

### Qualitätserhalt von Fleisch und Fleischerzeugnissen durch antimikrobielle Ver- packung

Carolin Hauser,  
Fraunhofer IVV, Freising

11.00 Uhr

### Möglichkeiten und Grenzen der prozessbegleitenden Analytik bei Fleisch mittels optischer Verfahren

Dr. Fredi Schwägele,  
Direktor und Professor,  
Max Rubner-Institut (MRI),  
Kulmbach,  
Heinar Schmidt,  
Universität Bayreuth,  
Kulmbach

11.30 Uhr

### Neues Zusatzstoffrecht FIAP – Was ändert sich bei Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen?

Dr. Marion Thron,  
m//m science – gesellschaft  
für naturwissenschaftliche  
Beratung mbH, München

12.00 Uhr

### Zeitersparnis beim Brühen durch Hochfrequenz- erhitzung

Thomas Pfeiffer,  
Fraunhofer IVV, Freising

12.30 Uhr

### Mittagessen

14.00 Uhr

### Reaktionsaromen – Die Küche ins Labor geholt – Neue Entwicklungen und Anwendungen

Dr. Christian Lohse,  
Givaudan Schweiz AG,  
Kemptthal, Schweiz

14.30 Uhr

### Fettreduktion in Wurst- waren durch pflanzliche Proteine

Daniela Sußmann,  
Fraunhofer IVV, Freising

15.00 Uhr

### Einsatz von gefrierge- trocknetem Fleisch bei der Rohwurstreifung

Dr. Ulrich Leutz,  
Molda Aktiengesellschaft,  
Dahlenburg

15.30 Uhr

### Kaffeepause

16.00 Uhr

### Weihenstephaner Standards Food – Herstellerunabhän- gige Maschinenintegration zur Prozessoptimierung in der Fleischwirtschaft

Dr. Tobias Voigt,  
Technische Universität  
München,  
Freising-Weihenstephan

16.30 Uhr

### Forschungsfocus Anlagen- reinigung

Marc Mauermann,  
Fraunhofer AVV, Dresden

17.00 Uhr

### Hygienische Oberflächen durch antimikrobielle Be- schichtungen

Dr.-Ing. Peter Muranyi,  
Fraunhofer IVV, Freising

17.30 Uhr

### Shuttle-Bus zum Gasthof

18.00 Uhr

### Abendvortrag Vom Feuer zu Novel Foods: Menschheitsgeschichte und Ernährung

Univ.-Prof. Dr. Hannelore  
Daniel,  
Technische Universität  
München,  
Freising-Weihenstephan

anschließend Abendessen

## Mittwoch, 23. Juni 2010

8.30 Uhr

### Ernährung und Nachhaltig- keit – Wie können wir 2025 weltweit 8 Mrd Menschen ernähren?

Dr.-Ing. Peter Eisner,  
Fraunhofer IVV, Freising

9.00 Uhr

### Fleisch- und Wurstsurrogate – Mehr als nur ein Ersatz?

Florian Wild,  
Fraunhofer IVV, Freising

9.30 Uhr

### Aktuelle Trends bei Wurst- produkten – wo geht die Reise hin?

Christian Zacherl,  
Fraunhofer IVV, Freising

10.00 Uhr

### Kaffeepause

10.30 Uhr

### Aktuelle Anforderungen der EU-Gesetzgebung

Dr. Diana Kemmer,  
Fraunhofer IVV, Freising

11.00 Uhr

### Einfluss von Licht und Sauerstoff auf die Qualität von Fleisch und Fleisch- erzeugnissen

Dr. Klaus Rieblinger,  
Fraunhofer IVV, Freising

11.30 Uhr

### Trends bei MAP- Verpackungen

Werner Holl,  
ES Plastic GmbH & Co. KG,  
Passau

12.00 Uhr

### Mikrobiologisches Risiko in sauerstofffreien Lebens- mitteln

Joachim Wunderlich,  
Fraunhofer IVV, Freising

12.30 Uhr

### Sicheres Verschließen und leichtes Öffnen von Wurst- verpackungen

Sandra Pallas,  
Fraunhofer AVV, Dresden

13.00 Uhr

### Abschlussdiskussion

13.30 Uhr

### Imbiss