

Organisatorische Hinweise

Tagungsadresse

IGV Institut für Getreideverarbeitung GmbH
Arthur-Scheunert- Allee 40/41
D-14558 Nuthetal OT Bergholz-Rehbrücke

Während der Tagung sind wir erreichbar unter:

Telefon 0152-240 307 06

Teilnahmegebühr

GDL-Mitglieder	EUR 360,00
Nichtmitglieder	EUR 440,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR 30,00*
Studentische Nichtmitglieder	EUR 60,00*

*zzgl. 20,00 € bei Teilnahme am Abendessen

Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher
Lebensmitteltechnologien e.V.
Frau Sandra Buckenhüskes
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt

Telefon 069 / 90745187
Fax 069 / 90745196

E-Mail SandraBuckenhueskes@gdl-ev.org
Gdl@gdl-ev.org

Ein **Anmeldeformular** finden Sie im Internet unter www.gdl-ev.org. Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch per E-Mail oder Fax entgegen.

Anmeldeschluss

Montag, 14. Juni 2010

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie Ihre Anmeldebestätigung und die Rechnung.

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 Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

In den Teilnahmegebühren sind enthalten:

Tagungsunterlagen, Besuch der Vorträge, Pausenimbiss und -getränke, Abendessen am Dienstag, dem 22. Juni 2010

Tagungsleitung und Organisation

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Prof. Dr. Walter Freund, Prof. Dr. Walter P. Hammes, Prof. Dr. Ulrich Müller, Prof. Dr. Johannes Novak

Alle Informationen sowie aktuelle Meldungen finden Sie auch im Internet unter:
www.gdl-ev.org



Programm

GDL- Symposium

**Technologie der
Kräuter und Gewürze III**

22. - 23. Juni 2010

Veranstaltungsort:
IGV - Institut für Getreideverarbeitung
GmbH, Nuthetal

Dienstag, der 22. Juni 2010

10.15 - 10.30

Begrüßung und Einführung
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes
GDL e.V., Frankfurt

Themenkreis 1:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Gerald Muschiolik*

10.30 - 11.10

Zur Mikrobiologie von Kräutern und Gewürzen
Prof. Dr. Walter P. Hammes
Filderstadt

11.10 - 11.50

DNA-basierende Identifizierung von Kräutern und Gewürzen bis zum Endprodukt
Prof. Dr. Johannes Novak
Veterinärmedizinische Universität Wien, Österreich

11.50 - 12.30

Nikotin in Pilzen - ein Missverständnis?
Silke Maß
Eurofins | WEJ Contaminants GmbH, Hamburg

12.30 - 14.00 Mittagspause

Themenkreis 2:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Johannes Novak*

14.00 - 14.40

Nanotechnologie - Einsatz bei Kräutern und Gewürzen?
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes
DLG e.V., Frankfurt

14.40 - 15.20

Variabilität von antioxidativen Inhaltsstoffen bei Kräutern und Gewürzen, dargestellt am Beispiel des Salbeis und des Thymians
Ao.Univ.-Prof. Dr. phil. Remigius Chizzola
Veterinärmedizinische Universität Wien, Österreich

15.20 - 16.00

Die Beeinflussung der Produktqualität durch gezielte Stress-Induktionen während des Gewürzpflanzen-Anbaus
Prof. Dr. Dirk Selmar
Institut für Pflanzenbiologie, Technische Universität Braunschweig

16.00 - 16.30 Kaffeepause

Themenkreis 3:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes*

16.30 - 17.10

Einfluss gepulster elektrischer Felder auf Ölausbeute und -qualität während der Gewinnung von Rosenöl (*Rosa alba* L.)
Prof. Dr. Stefan Töpfl
DIL e.V., Quakenbrück

17.10 - 17.50

Herstellung, Charakterisierung und Verwendung von Kräuterölen und -emulsionen
Prof. Dr. Gerald Muschiolik, Engelbert Grzeschik und Wolfram Junghanns, Food Innovation Consultant, Potsdam; EG Ölmühle und Naturprodukte GmbH, Kroppenstedt; Dr. Junghanns GmbH, Groß Schierstedt

19.00

Gemeinsames Abendessen

Mittwoch, der 23. Juni 2010

Themenkreis 4:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Walter P. Hammes*

09.00 - 09.40

Bedingungen eines hygienegerechten Anbaus und einer hygienegerechten Ernte von Kräutern und Gewürzen
Dr. Andreas Plescher
Pharmaplant GmbH, Artern

09.40 - 10.20

Trocknung von Gewürzkräutern - State of the Art
Dipl.-Ing. Martin Böhner
Universität Hohenheim, Stuttgart

10.20 - 11.00

Stand der Satttdampfentkeimung bei pflanzlichen Materialien
Prof. Dr. Ulrich Müller
Hochschule Ostwestfalen Lippe, Lemgo

11.00 - 11.30

Kaffeepause

Themenkreis 5:

Themenkreisleiter: *Prof. Dr. Ulrich Müller*

11.30 - 12.10

Das Aroma von Lippenblütlern: Biosynthesewege und biotechnologische Möglichkeiten
Prof. Dr. Jörg Degenhardt
Martin-Luther-Universität Halle

12.10 - 12.50

Alternative Verfahren zur Herstellung von Gewürzen
Dr. Ute Schweiggert
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV), Freising

12:50 - 13.30

Wasabi und seine Verwendung in der Lebensmittelproduktion
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes
DLG e.V., Frankfurt

13.30 - 14.10

Beurteilung von Kräutern und Gewürzen nach der alten und neuen Novel-Food-Verordnung
Christian Struck
Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Münsterland-Emscher-Lippe (CVUA-MEL) AöR, Münster

14.10

Schlusswort