

Einladung

Programm

zur FEI-Jahrestagung 2013

**„Leittechnologien für die
Lebensmittelproduktion
– Impulse der Gemein-
schaftsforschung“**

10./11. September 2013

Karlsruher Institut für
Technologie (KIT)



Einladung

Liebe Mitglieder, Förderer und Freunde des FEI,

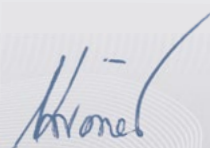
zur Jahrestagung 2013 des Forschungskreises der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) laden wir Sie sehr herzlich am 10. und 11. September nach Karlsruhe ein: Wir freuen uns, dass uns in diesem Jahr das Karlsruher Institut für Technologie (KIT) in den Räumlichkeiten des Max-Rubner-Instituts (MRI) empfängt.

Basierend auf den Ergebnissen zahlreicher erfolgreich abgeschlossener IGF-Projekte des FEI sind bereits **Leittechnologien für die Lebensmittelproduktion** entwickelt worden: Sie sind nichts weniger als **Impulse der Gemeinschaftsforschung**, mit der der FEI seit nunmehr 60 Jahren Forschungsprojekte für den innovativen Mittelstand koordiniert.

Mit dem Anspruch, durch Forschung einen Beitrag zur Wettbewerbsfähigkeit der mittelständisch geprägten Lebensmittelwirtschaft zu leisten, präsentieren in diesem Jahr sechs Projektleiter die Ergebnisse ihrer Projekte der Industriellen Gemeinschaftsforschung, die über den FEI realisiert wurden: Freuen Sie sich aufspannende Vorträge!

Ein attraktives Rahmenprogramm bietet Ihnen darüber hinaus die Möglichkeit, die örtlichen Institute und deren Forschungskapazitäten näher kennenzulernen. Zum Abschluss der Tagung steht die Besichtigung der Kondima Engelhardt GmbH & Co. KG an: Dort erhalten Sie spannende Einblicke in das mittelständische Unternehmen, das in Karlsruhe Marzipanmassen, Kuvertüren und Halbfabrikate für die Back- und Süßwarenbranche herstellt.

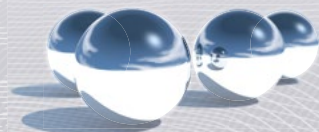
Nutzen Sie unsere Veranstaltung als Forum des Ideenaustauschs und als Börse für neue Forschungsprojekte! Wir freuen uns, Sie in Karlsruhe begrüßen zu können.



Dr. Götz Kröner
Vorsitzender



Dr. Volker Häusser
Geschäftsführer



Programm

Tagungstermin: 10./11. September 2013

Tagungsort: Großer Vortragssaal des
Max-Rubner-Instituts (MRI),
Haid-und-Neu-Str. 9

Montag, 9. September 2013

15:00 - 18:00 h **Vorstandssitzung***
Max-Rubner-Institut (MRI),
Raum 124 (EG),
Haid-und-Neu-Str. 9

Dienstag, 10. September 2013

9:30 - 18:00 h **Wissenschaftlicher Ausschuss***
Großer Vortragssaal des
Max-Rubner-Instituts (MRI)

18:00 - 19:00 h **Mitgliederversammlung***
Großer Vortragssaal des
Max-Rubner-Instituts (MRI)

19:00 h **Bustransfer zum Empfang**
Treffpunkt: Stumpfstraße

19:30 - 23:00 h **Empfang/Abendessen**
Karlsburg Durlach,
Pfinztalstraße 9, 76227 Karlsruhe
anschließend Bustransfer zu den Hotels

10.-11. September, ganztägig

Ausstellung im Foyer:
„Marktplatz der Innovationen“
Posterpräsentation und Ergebnisse des
Studentenwettbewerbs TROPHELIA
2012 und 2013

* Teilnahme nur mit gesonderter Einladung

Jahrestagung

Mittwoch, 11. September 2013

**Jahrestagung: „Leittechnologien für die
Lebensmittelproduktion – Impulse der
Gemeinschaftsforschung“**
Großer Vortragssaal des
Max-Rubner-Instituts (MRI)

8:30 h



Begrüßung und Einführung
Dr. Götz Kröner
Vorsitzender des Forschungskreises
der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Verleihung der Hans-Dieter-Belitz-Medaille



Grußwort
Prof. Dr. Doris Wedlich
Chief Science Officer, Präsidium des Karlsruher
Instituts für Technologie (KIT),

9:00 h



Hochdruckhomogenisation:
**Mikrostrukturierte Prozessanlagen für inno-
vative funktionelle Produkte**
Prof. Dr. Heike P. Schuchmann
Karlsruher Institut für Technologie (KIT),
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik,
Bereich I: Lebensmittelverfahrenstechnik

9:30 h



Virtuelles Engineering von Proteinschäumen
Prof. Dr. Antonio Delgado
Universität Erlangen-Nürnberg,
Department Chemie- und Bioingenieurwesen,
Lehrstuhl für Strömungsmechanik

10:00 h

Kaffeepause

10:30 h



**Identifizierung und Bioverfügbarkeit gesund-
heitsfördernder Lebensmittelinhaltsstoffe**
Prof. Dr. Doris Marko
Universität Wien, Institut für Lebensmittelchemie
und Toxikologie

11:00 h



**Einsatz von Antifreeze-Proteinen in der
Lebensmittelproduktion**
Prof. Dr. Klaus Lösche
ttz Bremerhaven, Bremerhavener Institut für Le-
bensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik

11:30 h



**Antikörperbasierte Biosensoren zum Multi-
mykotoxinnachweis**
Prof. Dr. Dr. Erwin Märtlbauer
Universität München, Lehrstuhl für Hygiene und
Technologie der Milch

12:00 h



Plasmabehandlung von Lebensmitteln – Grundlagen und Anwendungsbeispiele

Prof. Dr. Peggy Braun
Universität Leipzig, Zentrum für Veterinary Public
Health, Institut für Lebensmittelhygiene, Professur
Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz



Dr. Oliver Schlüter
Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim
e.V. (ATB), Potsdam

12:30 h

Ende der Vortragsveranstaltung

12:30 – 13:15 h *Mittagspause*

13:15 h

Treffpunkt für die Institutsbesichtigungen:
Empore vor dem MRI-Saal
Treffpunkt für Bustransfer zur Betriebsbesichti-
gung: Stumpfstraße

13:15 – 16:00 h

Institutsbesichtigungen:
• KIT, Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik,
Bereich: Lebensmittelverfahrenstechnik
• MRI, Institut für Physiologie und Biochemie
der Ernährung
oder alternativ

13:45 – 16:00 h

Betriebsbesichtigung:**
Kondima Engelhardt GmbH & Co. KG
Hersteller von Marzipanmassen, Kuvertüren und
Halbfabrikaten, Stösserstr.17-19, 76185 Karlsruhe
anschließend Bustransfer zum Hbf. Karlsruhe

**Teilnehmerzahl begrenzt, keine Teilnahmemöglichkeit für Wettbewerber

10.-11. SEPTEMBER

11. SEPTEMBER

Veranstalter

Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
Godesberger Allee 142-148, 53175 Bonn
Tel.: +49 228 3079699-0, Fax: +49 228 3079699-9
E-Mail: fei@fei-bonn.de
www.fei-bonn.de

In Kooperation mit dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT), Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik, Bereich I: Lebensmittelverfahrenstechnik



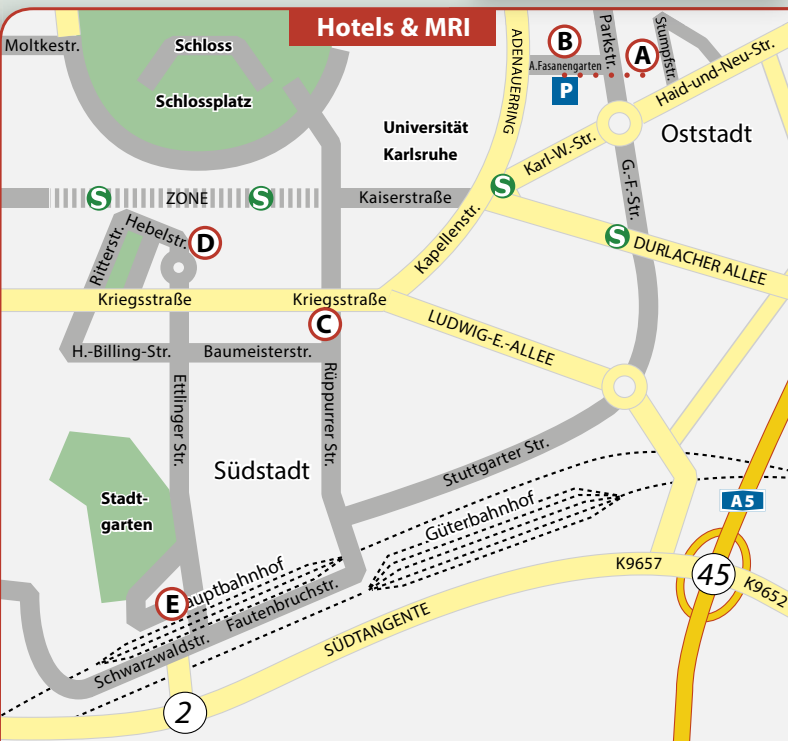
Anreise – mit dem Pkw:

Bei Nutzung eines **Navigationsgerätes** bitte die Stumpfstr. für die direkte Zufahrt und nicht die Haid-und-Neu-Straße verwenden!

Über die Autobahn A5 (Frankfurt-Basel), Ausfahrt Karlsruhe-Durlach in Richtung Karlsruhe-Stadtmitte. Nach der Eisenbahnbrücke rechts auf den Ostring, dann links in die Haid-und-Neu-Straße. Gegenüber der Jet-Tankstelle rechts in die Stumpfstr. Wenn Parkplätze belegt sind, Parkplätze **(H)** benutzen!

Alternative:

Parkhaus Fasanengarten: Zufahrt über Adenauerring/Am Fasanengarten, Aus-schilderung: Innenstadt-Ost, von dort ca. 3 Minuten Fußweg (via Edelsheimstr.).



Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

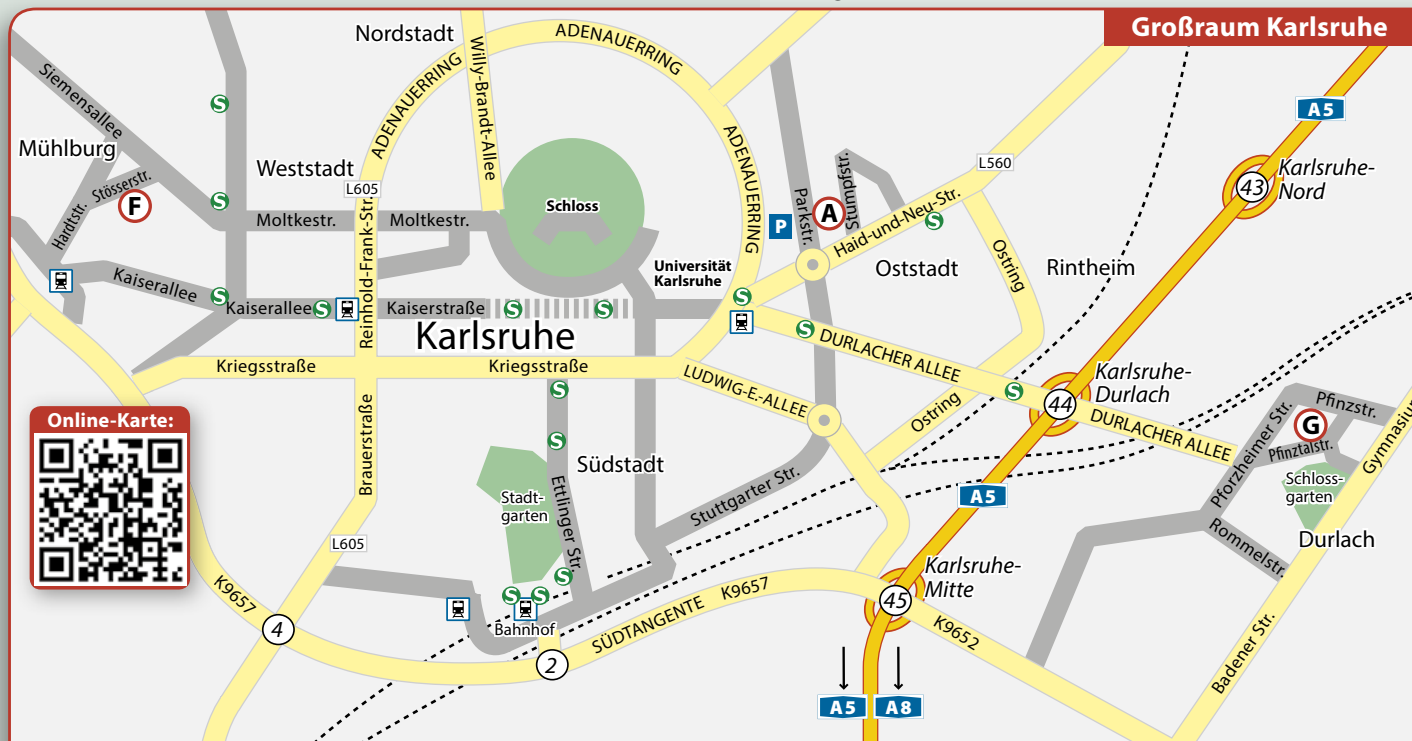
Vom Hauptbahnhof Karlsruhe mit der Straßenbahn bis zur Halte-stelle „Hauptfriedhof“. Linie 4 (Richtung Waldstadt). Linie 2, S1/S11 oder S4 zum Marktplatz (Richtungen: Wolfartsweier, Neureut/Hochstetten, Heilbronn); dort umsteigen in die Linie 4, 5 oder S2 (Richtungen: Waldstadt, Rintheim, Blankenloch).

Hotelreservierung

Den Tagungsteilnehmern steht in den genannten Hotels unter dem Stichwort „**FEI-Tagung**“ ein begrenztes Zimmerkontingent – bis zu den jeweils aufgeführten Fristen – zur Verfügung. Buchungen bitten wir selbst vorzunehmen; weisen Sie ggf. auf eine späte Anreise hin.

Legende

- (A)** KIT/Hörsaal des Max-Rubner-Instituts (MRI), Haid-und-Neu-Str. 9
- (B)** Parkhaus Fasanengarten und Fußweg (rot markiert)
- (C)** Renaissance Hotel, Mendelssohnplatz, 76131 Karlsruhe
- (D)** Hotel Kaiserhof, Karl-Friedrich-Str. 12, 76133 Karlsruhe
- (E)** Schlosshotel Karlsruhe, Bahnhofsplatz 2, 76137 Karlsruhe
- (F)** Kondima Engelhardt GmbH & Co. KG, Stösserstraße 17-19
- (G)** Karlsburg Durlach, Pfinztalstraße 9, 76227 Karlsruhe
- (H)** Parkplätze ohne Zeitbeschränkung



Renaissance Hotel

Mendelssohnplatz, 76131 Karlsruhe
Tel.: +49 721 3717-381
Fax: +49 721 3717-333
E-Mail: karlsruhe-reservation@renaissancehotels.com
www.marriott.de/hotels/travel/strrn-renaissance-karlsruhe-hotel/
EZ-Preis: € 95,- (inkl. MwSt. + Frühstück)
DZ-Preis: € 114,- (inkl. MwSt. + Frühstück)
(Garagenplatz: € 17,-/pro Nacht kann gebucht werden)
Kontingent: 8.8.13

Hotel Kaiserhof

Karl-Friedrich-Str. 12, 76133 Karlsruhe
Tel.: +49 721 9170-0
Fax: +49 721 9170-150
E-Mail: info@hotelkaiserhof-ka.de
www.hotelkaiserhof-ka.de
EZ-Preis: € 92,- (inkl. MwSt. + Frühstück)
Kontingent bis: 9.8.13

SCHLOSSHOTEL Karlsruhe Betriebs GmbH

Bahnhofplatz 2, 76137 Karlsruhe
Tel.: +49 721 38 32-0
Fax: +49 721 38 32-333
E-Mail: info@schlosshotelkarlsruhe.de
www.schlosshotel-karlsruhe.de
EZ-Preis: € 98,- (inkl. Sauna-Nutzung, inkl. MwSt. + Frühstück)
Kontingent bis: 8.8.13

Für die Teilnahme an der Veranstaltung werden keine Gebühren erhoben. Aus organisatorischen Gründen ist eine verbindliche vorherige **Anmeldung bis zum 16. August 2013** erwünscht.

Für Ihre Anmeldung per Post oder **Fax (+49 228 3079699-9)**. Anmeldebestätigung nur möglich bei Angabe der E-Mail-Adresse. Bei Anmeldung per Mail (fei@fei-bonn.de) bitte vollständige Kontaktdaten und Programmpunkte angeben.

**Forschungskreis
der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)**
Godesberger Allee 142-148

53175 Bonn

Hiermit melde ich mich zu folgenden
Programmteilen der **FEI-Jahrestagung**
am 10./11. Sept. 2013 an:

Interne Veranstaltungen
(nur mit gesonderter Einladung)

Vorstandssitzung ☐
Wissenschaftlicher Ausschuss ☐
Mitgliederversammlung ☐

Öffentliche Veranstaltungen

Empfang/Abendessen ☐
Vortragsveranstaltung ☐
Betriebsbesichtigung ☐
oder ☐
Institutsbesichtigungen ☐

Absender:

Name

Firma/Verband/Institut

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

E-Mail

Datum, Unterschrift

