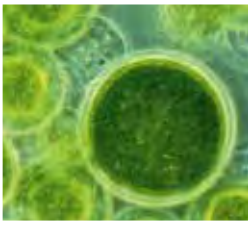
Fraunhofer
IGB

FRAUNHOFER-INSTITUT FÜR GRENZFLÄCHEN- UND BIOVERFAHRENSTECHNIK IGB

PROGRAMM

Einweihung der Druckwechseltechnik-Pilotanlage und 1. Kolloquium »Current and Future Applications of High-Pressure Technologies in the Food Industry«

Dienstag, 21. Juni 2016



INFORMATIONEN

Termin
21. Juni 2016, 10.00 bis 14.30 Uhr

Veranstaltungsort
Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und Bioverfahrenstechnik IGB
Seminarraum 6AB
Nobelstraße 12 | 70569 Stuttgart-Vaihingen

DIE TEILNAHME IST KOSTENLOS

Anmeldung
Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist. Bei Interesse bitten wir Sie daher um eine vorherige Anmeldung.
Bitte nutzen Sie hierfür unser Online-Anmeldeformular:
www.igb.fraunhofer.de/pctcolloquium

Anmeldeschluss ist der 31. Mai 2016.

Vortragssprache
Englisch

PILOTANLAGE FÜR DRUCKWECHSELVERFAHREN

Getränke werden derzeit üblicherweise mit thermischen Verfahren haltbar gemacht. Allerdings werden durch die Wärme Farbe und Geschmack beeinträchtigt, wertvolle Nährstoffe und Inhaltsstoffe wie Vitamine oder Proteine ebenfalls teilweise zerstört.

Als vielversprechende Alternative zur thermischen oder chemischen Haltbarmachung von Getränken hat das Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und Bioverfahrenstechnik IGB in den letzten Jahren das Druckwechselverfahren (engl. Pressure-Change Technology, PCT), auch »kalte Pasteurisierung« genannt, untersucht und bis zur Anwendungsreife weiterentwickelt.

Für Untersuchungen unter hygienischen Bedingungen wurde am Fraunhofer IGB nun eine PCT-Pilotanlage mit einer Kapazität von vier Litern pro Minute in Betrieb genommen und in eine eigens dafür errichtete Testeinrichtung eingebaut.

Die PCT-Pilotanlage steht Kunden und Partnern für Applikationsuntersuchungen von Frucht- und Gemüsesäften, Wein, Most, Milchprodukten, pflanzlichen Extrakten und wirkstoffhaltigen Suspensionen, z. B. kosmetischen und Arzneimittelpräparaten, zur Verfügung.

Mit dem 1. Fachkolloquium »Current and Future Applications of High-Pressure Technologies in the Food Industry«, bei dem wir aktuelle Ergebnisse und zukünftige Möglichkeiten dieser und verwandter Hochdrucktechniken präsentieren, und einer anschließenden Besichtigung der Anlage möchten unsere neue Einrichtung am 21. Juni 2016 einweihen.

PROGRAMM

10.00 BEGRÜSSUNG

Hon.-Prof. Dr. Christian Oehr
Fraunhofer IGB, kommissarischer Institutsleiter

GRUSSWORTE

Prof. Dr. Dr. h. c. Reinhold Carle
Universität Hohenheim

10.30 WISSENSCHAFTLICHES KOLLOQUIUM

Current Status of High-Pressure Technologies and Applications in Food Industry
Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh,
Technische Universität Berlin

Advances in Non-Thermal Pasteurization of Fruit Juices
Julian Aschoff,
Döhler GmbH/Universität Hohenheim

Innovation Requirements in Wine Industry: Role of Emerging Technologies
Dr. Ana Lucía Vásquez-Caicedo,
Fraunhofer IGB

High-Pressure Formulation of Functional Ingredients
Prof. Dr. Maria José Cocero,
University of Valladolid, Spanien

High-Pressure Applications in
Algae Downstream Processing
Dr. Ulrike Schmid-Staiger,
Fraunhofer IGB

Integration of High-Pressure Systems in
the Food and Ingredients Processing Chain
Dr. Salima Varona,
Fraunhofer IGB

Resource Efficiency Advantages of
High-Pressure Technology Applications
Prof. Dr.-Ing. habil. Antonio Delgado,
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

SCHLUSSWORTE
Dr. Ana Lucía Vásquez-Caicedo
Fraunhofer IGB

12.45 WEINPROBE UND MITTAGSIMBISS

13.15 BESICHTIGUNG DER PILOTANLAGE

14.30 Veranstaltungsende

KONTAKT

Fraunhofer-Institut für Grenzflächen- und Bioverfahrenstechnik IGB
Nobelstraße 12
70569 Stuttgart

Organisation
Ursula Bellers
Telefon +49 711 970-3764
Fax +49 711 970-3997
ursula.bellers@igb.fraunhofer.de

Fachlicher Ansprechpartner
Dr. Ana Lucía Vásquez-Caicedo
Telefon +49 711 970-3669
Fax +49 711 970-3997
analucia.vasquez@igb.fraunhofer.de

www.igb.fraunhofer.de