BEUTH HOCHSCHULE FÜR TECHNIK BERLIN
University of Applied Sciences

Programm der Herbsttagung „Produktentwicklung und Innovationen in der Lebensmitteltechnologie“ am 27. November 2015 Beuth Hochschule für Technik Berlin, Haus Grashof, Ingeborg-Meising-Saal		
09:00	Eröffnung	Robert Kabbert, Beuth HS
09:10	Grußwort des Ersten Vizepräsidenten der Beuth Hochschule für Technik Berlin	Hans Gerber, Beuth HS
09:20-10:00	Sektion 1	Moderation: Robert Kabbert, Beuth HS
09:20	Einführungsvorlesung: Lebensmittel - Innovation - Quo vadis?	Simone Peschke, Beuth HS
09:50	Diskussion	
10:00-10:30	Kaffeepause	
10:30-12:00	Sektion 2	Moderation: Simone Peschke, Beuth HS
10:30	Der Zucker der neuen Generation	Roland Zsembery, BENEO GmbH
10:50	Stoffwechsel-Booster aus Mango	Sybille Buchwald-Werner, Vital Solutions GmbH
11:10	Die Macht der Verpackung auf den Verbraucher	Tobias Trumpp, Bahlsen GmbH & Co. KG
11:30	Diskussion der Vorträge	
12:00-13:30	Mittagspause	
13:30-15:30	Sektion 3	Moderation: Monika Springer, Beuth HS
13:30	Ernährungsphysiologie und Funktionalität mit Fruchtfasern	David Gebhardt, Herbafood Ingredients GmbH
13:50	Zulieferer in der Backwarenbranche: Produktentwicklung in der Praxis	Jan Ronninger, Puratos GmbH
14:10	Diskussion der Vorträge	
14:30	Lebensmittel Mikroalgen - Trend der Zukunft	Cathleen Cordes, Evergreen-Food GmbH
14:50	Anwendungsorientierte Lösungen zur Produkt- und Verfahrensentwicklung in der Obst- und Gemüsetechnologie	Isis von Ulardt, Rafael Valbuena, IASP Berlin
15:10	Diskussion der Vorträge	
15:30	Schlusswort	Robert Kabbert, Beuth HS

Die Teilnahme an der Tagung ist kostenfrei. Es wird um Anmeldung per E-Mail gebeten. Dazu bitte eine kurze E-Mail mit Ihrem Namen und dem Namen des Unternehmens bzw. der Institution schicken an: lt-tagung@beuth-hochschule.de Weitere Informationen unter: http://www.lebensmitteltechnologie-berlin.de/17-0-Aktuelles.html oder http://prof.beuth-hochschule.de/kabbert/2-herbsttagung/