

ANMELDUNG

Tagungsort

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

Fax +49 8161 491-142

Ja, ich nehme an den Freisinger Tagen „Fokus Fleisch und
Wurstwaren - Produkte, Verfahren und Verpackungen“ am
25./26. November 2014 teil.

Ich bin IVLV-Mitglied Nicht-IVLV-Mitglied
 Ich nehme auch an der Abendveranstaltung am 1. Tag teil.

Name, Vorname

Firma/Institution

Straße

PLZ/Ort/Land

Telefon/Fax

E-Mail

Um Rückmeldung bis zum 14. November 2014 wird gebeten!

Mit dieser Anmeldung gebe ich gleichzeitig mein Einverständnis, dass
meine Kontaktdaten auf der Teilnehmerliste aufgeführt werden.

Datum/Unterschrift



Fraunhofer-Institut
für Verfahrenstechnik
und Verpackung IVV
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Tel. +49 8161 491-0
www.ivv.fraunhofer.de



Industrievereinigung
für Lebensmitteltechnologie
und Verpackung e.V.
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Tel. +49 8161 491-140
Fax +49 8161 491-142



Informationen online: Aktueller Themenüberblick,
laufende Forschungsprojekte, Publikationen,
Arbeitsgruppen- und Seminartermine sowie
Informationen zu Ansprechpartnern, Mitgliedschaft
und Service unter www.ivlv.de



Freisinger Tage
**Fokus Fleisch und Wurstwaren -
Produkte, Verfahren und
Verpackungen**

25./26.
November
2014

Dienstag, 25. November 2014

- 10:00 Uhr **Begrüßung** durch Prof. Dr. Horst-Christian Langowski und Dr.-Ing. Tobias Voigt (inkl. Kurzvorstellung Fraunhofer IVV und IVLV)
- 10:15 Uhr **Zukünftige Trends und Entwicklungen – was erwartet der Verbraucher von der Fleisch- und Wurstwarenindustrie;** Dr. Peter Eisner, Fraunhofer IVV

Block 1: Technologie

- 10:45 Uhr **Schonende Erhitzung von Fleisch- und Wurstwaren mittels Hochfrequenz;** Thomas Pfeiffer, Fraunhofer IVV
- 11:15 Uhr **Hochdruckbehandlung und MAP: Stellen Sie sich der Herausforderung!;** Julia Sterr, TU München, Lehrstuhl LVT
- 11:45 Uhr **Pause**
- 12:00 Uhr **Fleischalternativen der Zukunft? (inkl. Verkostung);** Christian Zacherl, Fraunhofer IVV
- 12:30 Uhr **Salzreduktion in Wurstwaren durch innovative Zutaten und Verfahren;** Dominic Wimmer, Fraunhofer IVV
- 13:00 Uhr **Mittagessen**

Block 2: Qualitätserhalt

- 14:00 Uhr **Durch Verderb bedingte Qualitätsminderung bei Fleisch und Fleischwaren – Ergebnis vielfältiger Wirkmechanismen;** Dr. Ralf Lautenschläger, Max Rubner Institut Kulmbach
- 14:30 Uhr **Vergrauen von Wurst- und Fleischwaren Fokus: Sauerstoff;** Doris Gibis, Fraunhofer IVV
- 15:00 Uhr **Pause**
- 15:30 Uhr **Vergrauen von Wurst- und Fleischwaren Fokus: Licht;** Nadine Böhner, Fraunhofer IVV
- 16:00 Uhr **Natürliche antimikrobielle Substanzen und deren Anwendung auf Fleisch;** Julian Thielmann, Fraunhofer IVV

- 16:30 Uhr **Führung durch das Institut (ca. 1 Stunde)**
- 19:00 Uhr **Abendveranstaltung im Bräustüberl Weihenstephan**

Mittwoch, 26. November 2014

Block 3: Verpackungslösungen

- 9:00 Uhr **Barriereschichten auf Basis nachwachsender Rohstoffe zur Anwendung in Lebensmittelverpackungen;** Markus Schmid, Fraunhofer IVV
- 9:30 Uhr **Nachhaltige Verpackungskonzepte für Frischfleischverpackung;** Dr. Karlheinz Hausmann, DuPont de Nemours
- 10:00 Uhr **Innovative Verpackungskonzepte für Frischprodukte;** Hans-Konrad Heinrich, Sealpac GmbH
- 10:30 Uhr **Pause**
- 11:00 Uhr **Realisierung von Easy Opening bei peelbaren Wurst- und Fleischverpackungen (mit Demonstration);** Andrea Liebmann, Fraunhofer IVV Dresden

Organisatorisches IVLV

- 11:30 Uhr **Forschungsplanung 2015 Wahl Obmann der Arbeitsgruppe**
- 12:00 Uhr **Mittagessen**

Block 4: Logistik / Food Chain Management

- 13:00 Uhr **fTRACE – Chargengenaue Informationsweitergabe entlang von Wertschöpfungsketten;** Mark Zwingmann, GS1 Germany
- 13:30 Uhr **Rückverfolgbarkeit und Identitätssicherung von Schlachttieren, Fleisch und -produkten mittels genetischer Analysen;** Prof. Dr. Gottfried Brem, Veterinärmedizinische Universität, Wien
- 14:00 Uhr **Zusammenfassung und Abschlussdiskussion**

Fachliche Ansprechpartnerin

Dr. Cornelia Stramm, Fraunhofer IVV
Telefon +49 8161 491-502
cornelia.stramm@ivv.fraunhofer.de

Organisation

IVLV e.V. Geschäftsstelle
Telefon +49 8161 491-140
office@ivlv.org

Gebühren

Seminarplatz: € 800,-
Mitglieder der IVLV e.V.: € 200,-
Im Seminarpreis enthalten sind die Seminarunterlagen, das Catering und das Abendprogramm. Wir bitten Sie um Überweisung der Teilnahmegebühr nach Eingang der Rechnung.

Anmeldung

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte den Fax-Vordruck oder melden sich online an unter:
www.ivlv.org > Termine

Hotels

Wir haben bis Ende Oktober in 2 Hotels in Freising-Vötting ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort „IVLV“ reserviert.

Hotel Lerner, Vöttinger Straße 60, 85354 Freising
www.hotel-lerner.de / Tel.: +49 8161 91646
Einzelzimmer inkl. Frühstück zwischen € 67,- und € 77,-

Pension Pflügler, Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising
<http://pension-pfluegler.de> / Tel.: +49 8161 538440
Einzelzimmer inkl. Frühstück ca. € 70,-

Anmeldeschluss: 14. November 2014