

ANMELDUNG

Fax +49 8161 491-666

oder Mail an sonja.riedmaier@ivv.fraunhofer.de
Online-Anmeldung auf www.ivlv.org > Termine

Ich nehme an der Sitzung der IVLV-Arbeitsgruppe
„Schokoladentechnologie“ am 29./30. Juni 2016 teil.

Ich nehme an der Abendveranstaltung am ersten Tag teil.

Ich bin IVLV-Mitglied

Name, Vorname

Firma/Institution

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Um Rückmeldung bis zum 17. Juni 2016 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
Fax +49 8161 491-491
www.ivv.fraunhofer.de



Industrievereinigung
für Lebensmitteltechnologie
und Verpackung e.V.
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Telefon +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.org

Fotos: rvlsoft/kubais/Christian Jung - Fotolia.com, Adam Smigajski - Stock photo ID:18084498



IVLV - Arbeitsgruppe

Schokoladen- technologie

52. Sitzung

29./30.
Juni
2016



INFORMATIONEN

Fachlicher Ansprechpartner

Wolfgang Danzl
Telefon +49 8161 491-607
wolfgang.danzl@ivv.fraunhofer.de

Organisation

Sonja Riedmaier
Telefon +49 8161 491-601
sonja.riedmaier@ivv.fraunhofer.de

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

Gebühren

Seminarplatz: 800,00 € inkl. Abendveranstaltung
Mitglieder der IVLV: 200,00 €

Für Anmeldungen, die nicht bis eine Woche vor
Veranstaltungsbeginn storniert werden, fällt eine Gebühr
von 200,00 € an (für IVLV-Mitglieder 50,00 €)
und Sie erhalten online Zugang zu den ausführlichen
Tagungsunterlagen.

Für Ihre Anmeldung nutzen Sie bitte das umseitige
Faxformular oder melden sich online an unter
www.ivlv.org/ueber-uns/termine.

Anmeldeschluss: 17. Juni 2016

Tagungsort

Fraunhofer Institut
für Verfahrenstechnik u.
Verpackung IVV
Giggenhauser Straße 35
85354 Freising

Mittwoch, 29. Juni 2016

12:00 Uhr Check-In und kleiner Mittagsimbiss
13:00 Uhr **Begrüßung**
Christa Schuster-Salas, Alfred Ritter GmbH & Co. KG

Rohstoffe: Haselnüsse

13:10 Uhr **Neues vom Haselnusmarkt: Länder – Marktsituation – Aflatoxinproblematik**
Jonny Fahje, Olam Cocoa B.V.
13:40 Uhr **Diskussion**
13:50 Uhr **Berührungslose Qualitätskontrolle von Nüssen**
Thorsten Tybussek, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
14:10 Uhr **Diskussion**
14:20 Uhr **Erkenntnisse aus dem IVLV-Projekt „Ganznuss“**
Christa Schuster-Salas, Alfred Ritter GmbH & Co. KG ; Wolfgang Danzl, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
14:40 Uhr **Diskussion**
14:50 Uhr Kaffeepause und Postersession

Rohstoffe: Lecithin

15:50 Uhr **Das Kontaminatenspektrum pflanzlicher/tierischer Lecithine, Risiken und Risikomanagement**
Dr. Johannes Finke, Cargill GmbH
16:20 Uhr **Diskussion**

Rohstoffe: Kakao

16:30 Uhr **Kakaotrocknung und Fermentation, ein Bericht aus der Praxis**
Dr. Silke Elwers, Forest Finest Consulting GmbH
17:00 Uhr **Diskussion**
17:10 Uhr **Einfluss der Trocknung von Kakao auf das Aromapotentiale**
Dr. Gottfried Ziegleder, München
17:50 Uhr **Diskussion**
18:15 Uhr Bustransfer nach Hetzenhausen
18:30 Uhr **Abendveranstaltung im Landgasthof Hofmeier**
(ca. 22:30 Uhr Bustransfer zurück zum Fraunhofer IVV und zu den Hotels)

Donnerstag, 30. Juni 2016

09:00 Uhr **Begrüßung**
Christa Schuster-Salas, Alfred Ritter GmbH & Co. KG

Fettreif und Fettmigration

09:05 Uhr **Einfluss von Nachttemperierung und unterschiedlichen Lagertemperaturen auf die Fettreifbildung**
Isabell Rothkopf, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
09:30 Uhr **Diskussion**

09:40 Uhr **Untersuchungen zu den Mechanismen der Fettmigration**
Bettina Sonnleitner, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
10:00 Uhr **Diskussion**
10:10 Uhr **Transportprozesse von Lipiden durch mehrkomponentige Lebensmittel wie Schokolade**
Svenja Lügger, TU Hamburg – Solids Process Engineering and Particle Technology SPE
10:35 Uhr **Diskussion**
10:45 Uhr Kaffeepause mit kleinem Imbiss

Kristallisation

11:30 Uhr **Kristallisationsverhalten in Kakaobohne, Kakaomasse und Kakaobutter**
Isabell Rothkopf, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
11:55 Uhr **Diskussion**
12:05 Uhr **NMR / DSC / Multitherm Erkenntnisse aus dem IVLV-Projekt Kristallisation**
Wolfgang Danzl, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
12:30 Uhr **Diskussion**

Forschung

12:40 Uhr **Forschungsplanung 2016**
13:05 Uhr **Sonstiges**
13:15 Uhr **Ende der Veranstaltung**

Wir haben bis Anfang Juni in 5 Hotels in Freising und Umgebung ein Zimmerkontingent unter dem Stichwort „Schokoladentechnologie 2016“ reserviert.

Hotel Lerner
Vöttinger Straße 60, 85354 Freising
Tel. +49 8161 916-46, Fax +49 8161 414-04
www.gasthof-lerner.de
Einzelzimmer inkl. Frühstück 69,50 € bis 79,50 €

Hotel Bayerischer Hof
Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising
Tel. +49 8161 5383-00, Fax +49 8161 5383-39
www.bayerischerhof-freising.de
Einzelzimmer inkl. Frühstück 72,00 €

Gästehaus Pflügler
Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising
Tel. +49 8161 5384-40, Fax +49 8161 72-22
www.pensionpflugler.de
Einzelzimmer inkl. Frühstück 75,00 €

Landgasthof Hofmeier
Hauptstr. 6a, 85376 Hetzenhausen
Tel. +49 8165 80069-0, Fax +49 8165 80069-69
www.hotel-hofmeier.de
Einzelzimmer inkl. Frühstück 68,00 € bis 74,00 €
Hier findet auch die Abendveranstaltung statt.

Corbin Feng Shui Business Hotel
Wippenhauser Straße 7, 85354 Freising
Tel. +49 8161 8869-0, Fax +49 8161 8869-588
www.corbin-hotel.de
Einzelzimmer inkl. Frühstück 120,00 €

