

HOTELS

ACHAT Hotel Corbin

Wippenhauser Straße 7, 85354 Freising
Tel. +49 8161 8869-0
www.achat-hotels.com

Hotel Bayerischer Hof

Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising
Tel. +49 8161 5383-00
www.bayerischerhof-freising.de

Hotel Lerner

Vöttinger Straße 60, 85354 Freising
Tel. +49 8161 916-46
www.gasthof-lerner.de

Gästehaus Pflügler

Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising
Tel. +49 8161 5384-40
www.pension-pfluegler.de

Isar Hotel Freising

Isarstr. 4, 85354 Freising
Tel. +49 8161 8650
www.isarhotel.de

Hotel Am Klostergarten

Alte Poststr. 97, 85356 Freising
Tel. +49 8161 23920
www.am-klostergarten.com

ABENDVERANSTALTUNG

Bräustüberl Weihenstephan

Weihenstephaner Berg 10
85354 Freising
www.braeustueberl-weihenstephan.de

INFORMATIONEN

Fachlicher Ansprechpartner

Dr.-Ing. Peter Muranyi
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik
und Verpackung IVV
Telefon: +49 8161 491-629
peter.muranyi@ivv.fraunhofer.de

Gebühren

Seminarplatz: 825,00 €
IVLV Mitglieder: 275,00 €
Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Fraunhofer IVV.

Stornierung

Kostenlose Stornierung bis zum Anmeldeschluss.
Bei späterer Stornierung oder No-Show fallen
Stornogebühren an.
Nichtmitglieder: 275,00 €
IVLV Mitglieder: 100,00 €

Anmeldung und Organisation

Geschäftsstelle der IVLV e.V.
Telefon: +49 8161 247 316-0
office@ivlv.org
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Onlineanmeldung auf www.ivlv.org/termine

Anmeldeschluss: 30. April 2025



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



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



Industrievereinigung
für Lebensmitteltechnologie
und Verpackung e.V.
Giggenhauser Str. 35
85354 Freising
Telefon +49 8161 247 316-0

Informationen online:

Aktuelles, Veranstaltungstermine,
Arbeitsgruppen der IVLV, Projektdatenbank der
abgeschlossenen und laufenden Forschungsvorhaben,
sowie Informationen zu Ansprechpartnern und
Mitgliedschaft in der IVLV e.V.
www.ivlv.org



**07./08.
Mai
2025**

ZUKUNFTSTAGE:
**Erhalt der
Lebensmittelqualität 2025**
Freising

Fotos: Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV, VLG@iStock



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

Mittwoch, 07. Mai 2025

- ab 11:00 Uhr **Möglichkeit zum Check-In** im Fraunhofer IVV
- 11:30 Uhr **Begrüßung**
 Dr.-Ing. Peter Muranyi, wissenschaftlicher Ansprechpartner der IVLV AG „Erhalt der Lebensmittelqualität“, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 11:45 Uhr **Authentifizierung von Lebensmitteln – wo stehen wir?**
 Prof. Dr. Markus Fischer, Universität Hamburg – Institut für Lebensmittelchemie
- 12:15 Uhr **Mate4Meat: nachhaltige und antimikrobiell wirksame Verpackungsmaterialien für Fleisch**
 Dr.-Ing. Peter Muranyi und Bernd Kramer, Fraunhofer IVV
- 12:45 Uhr **MITTAGSIMBISS**
- 13:30 Uhr **Bestimmung und Modellierung des Lichteinflusses auf Lebensmittel**
 Thorsten Tybussek, Fraunhofer IVV
- 14:00 Uhr **Modellgestützte Entwicklung produktspezifischer Lebensmittelverpackung am Beispiel von Milch**
 Robert Siegl, ALPLA Werke Alwin Lehner GmbH & Co KG und Thorsten Tybussek, Fraunhofer IVV

- 14:30 Uhr **Haltbarkeitsabschätzung bei Obst & Gemüse: praktische und kostengünstige Ansätze zur Qualitätsbewertung**
 Christoph Wurm, Fraunhofer IVV
- 15:00 Uhr **KAFFEPAUSE**
- 15:30 Uhr **Lebensmittelqualität, Haltbarkeit und Nachhaltigkeit: Ansätze für eine holistische Optimierung**
 Dr. Matthias Reinelt, Fraunhofer IVV
- 16:00 Uhr **Mobile und kostengünstige GC-Sensorsysteme: Qualitätsüberwachung am Beispiel fetthaltiger Lebensmittel**
 Maximilian Köhne, Fraunhofer IVV
- 16:30 Uhr **Forschungsplanung: Ausblick und neue Projektideen**
 Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer IVV
- 16:50 Uhr **ENDE TAG 1**
- 17:00 Uhr **Führung durch das Fraunhofer IVV und seine Technika**
 (optional, Dauer ca.45 min)
- 19:00 Uhr **ABENDVERANSTALTUNG**
 im Bräustüberl Weihenstephan

Donnerstag, 08. Mai 2025

- 09:00 Uhr **Begrüßung und Vorstellung der IVLV**
 Dr.-Ing. Tobias Voigt, Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V.
- 09:15 Uhr **Aktuelle Aspekte und Herausforderungen für die amtliche Überwachung**
 Prof. Dr. Ulrich Busch, Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
- 09:45 Uhr **Pflanzliche Milchalternativen: Vorstellung von Sicherheits- und Qualitätsaspekten am Beispiel von Mykotoxinen**
 Dr. Ronald Maul, Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
- 10:15 Uhr **KINLI: KI für Lebensmittelketten – wie die KI die Qualität in der Produktion verbessert und Tierwohl messbar macht**
 Prof. Dr. Harald Mathis, Fraunhofer-Institut für Angewandte Informationstechnik FIT
- 10:45 Uhr **KAFFEPAUSE**

- 11:15 Uhr **KI-BioSense: Intelligente Biosensoren zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung und Optimierung der Lieferkette**
 Prof. Dr. Martin Leucker, Universität Lübeck – isp Institut für Softwaretechnik
- 11:45 Uhr **Lebensmittelverpackungen für Qualitätserhalt und Abfallvermeidung: Anforderungen und Lösungen**
 Prof. Dr. Markus Schmid, Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- 12:15 Uhr **MediPlas – ein effizienter Plasma-Generator für Sterilisation und Desinfektion**
 Dr. Christian Bäuml, reylon plasma GmbH
- 12:45 Uhr **MITTAGSIMBISS**
- 13:30 Uhr **UVC-Entkeimung für die Lebensmittelindustrie – warum die Auslegung über den Erfolg entscheidet**
 Dr. Anna Lena Neuer, sterilAir AG
- 14:00 Uhr **CiMPAS Air: Revolution in der MW-Pasteurisation**
 Dr.-Ing. Markus Reichmann, Muegge GmbH
- 14:30 Uhr **Mineralölkontamination und Bakterien über Druckluft**
 Thorsten Lenertat, Beko Technologies GmbH
- 15:00 Uhr **ENDE DER VERANSTALTUNG**

