



KOOPERATION



Fraunhofer
IVV



Online-Konferenz Erhalt der Lebensmittel- qualität 2022



Die Veranstaltung findet als
WEBKONFERENZ statt.



16./17.
März 2022

Fachliche Ansprechpartner

Dr. Klaus Rieblinger

klaus.rieblinger@ivv.fraunhofer.de

Dr.-Ing. Peter Muranyi

peter.muranyi@ivv.fraunhofer.de

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV

Gebühren

Seminarplatz: 300,00 €

Mitglieder der IVLV: 100,00 €

Bei Stornierung nach dem Anmeldeschluss oder No-Show fallen für Nichtmitglieder Stornogebühren in Höhe von 100,00 € an.

Anmeldung und Organisation

Geschäftsstelle der IVLV e.V.

Telefon +49 8161 491-140

office@ivlv.org

Onlineanmeldung auf

www.ivlv.org/termine

Die Webkonferenz wird mit Microsoft Teams durchgeführt. Den Zugangslink erhalten alle Teilnehmer NACH dem Anmeldeschluss.

Anmeldeschluss: 11. März 2022



Fraunhofer
IVV

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 491-140
Telefax +49 8161 491-142
www.ivlv.org





Mittwoch, 16. März 2022

- 13:00 Uhr **Begrüßung**
Prof. Dr. Peter Eisner, Dr. Klaus Rieblinger und Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV und Dr.-Ing. Tobias Voigt, Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung IVLV e.V.
- 13:15 Uhr **Mikrobiologische Stabilisierung von Wurstwaren durch Hopfenextrakt (IGF-Vorhaben Hopfenwurst 20795 N)**
Bernd Kramer, Fraunhofer IVV
- 13:45 Uhr **Aktive Verpackungen für frisches Obst und Gemüse (CORNET-Vorhaben FreshInPac 252 EBG)**
Dr. Phil Rosenow, Fraunhofer IVV
- 14:15 Uhr **New trends in shelf life extension: Returning to nature to address perishability and food security**
Louis Perez, Apeel Sciences
- 14:45 Uhr PAUSE
- 15:15 Uhr **Mögliche Einsatzgebiete der antimikrobiellen Photodynamik in der Lebensmittelindustrie**
Prof. Dr. Wolfgang Bäuml, Universitätsklinikum Regensburg
- 15:45 Uhr **Mikroplastik-Analytik in unterschiedlichen Medien mit dem Schwerpunkt Lebensmittel und Verpackung (CORNET-Vorhaben microplasticATfood 298 EBG)**
Dr. Dieter Fischer, Leibniz-Institut für Polymerforschung Dresden ipf e.V.
- 16:15 Uhr **Humansensorik – eine Wissenschaft?! Anwendungsbezogene Vorstellung moderner Methoden**
Andrea Strube, Fraunhofer IVV
- 16:45 Uhr **Administratives und Neuigkeiten von der IVLV**
Dr.-Ing. Tobias Voigt, IVLV e.V.
- 17:00 Uhr **Zusammenfassung Tag 1, Organisatorisches**
- 17:15 Uhr ENDE

Donnerstag, 17. März 2022

- 09:00 Uhr **Begrüßung**
- 09:15 Uhr **Anwendung optischer Verfahren in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln (ZIM-Vorhaben smart-choc-fab 16KN069822, BMEL-Projekt Bao Quality 2816FSPR, IGF-Vorhaben FreshNut 20715 N)**
Thorsten Tybussek, Fraunhofer IVV
- 09:45 Uhr **Kostengünstige und miniaturisierte Gassensorik für die Qualitäts- und Sicherheitsüberwachung von Lebensmitteln**
Maximilian Köhne, Fraunhofer IVV
- 10:15 Uhr **Datenfusion – Schaffung neuer datengestützter Perspektiven**
Ervienatasia Djaw, Fraunhofer IVVV
- 10:45 Uhr PAUSE
- 11:00 Uhr **MIR-Spektroskopie für Lebensmittelanwendungen**
Robert Bischof, IRPC Infrared – Process Control GmbH
- 11:30 Uhr **Optische Methoden zur nicht-invasiven Bestimmung der Gasatmosphäre in Schutzgasverpackungen: Anwendungen und Korrelation beim Fleischverderb (IGF-Vorhaben Individualisierte Bewertung des Fleischverderbs 19993 N)**
Jasmin Dold, TU München, Lehrstuhl für Lebensmittelverpackungstechnik
- 12:00 Uhr **Erweiterter Produktschutz durch intelligente Verpackungen**
Dr. Matthias Reinelt, Fraunhofer IVV
- 12:30 Uhr **Ausblick Forschungsplanung, neue Projektideen**
Dr. Klaus Rieblinger und Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer IVV
- 12:45 Uhr **Zusammenfassung Tag 2, Organisatorisches**
- 13:00 Uhr ENDE

