



KOOPERATION



# IVLV Arbeitsgruppensitzung Schokoladentechnologie 2021

## 56. Sitzung



Titelbild: hiphoto39@AdobeStock; Schokosplash; pawlinek@iStock

Die Veranstaltung findet als  
WEBKONFERENZ statt.



### Fachliche Ansprechpartnerin

Isabell Rothkopf  
Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV  
isabell.rothkopf@ivv.fraunhofer.de

### Gebühren

Seminarplatz: 450,00 €  
Mitglieder der IVLV: 150,00 €

### Anmeldung und Organisation

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

Onlineanmeldung auf  
[www.ivlv.org/termine](http://www.ivlv.org/termine)

Die Webkonferenz wird mit  
Microsoft Teams durchgeführt.  
Den Zugangslink erhalten die  
angemeldeten Teilnehmer nach  
dem Anmeldeschluss.

**Anmeldeschluss:**  
**23. Juni 2021**



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

[www.ivv.fraunhofer.de](http://www.ivv.fraunhofer.de)



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

[www.ivlv.org](http://www.ivlv.org)





## Dienstag, 29. Juni 2021

- 13:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**  
Oliver Stricker, Obmann der IVLV AG  
Schokoladentechnologie, August Storck KG  
und Dr. Marc Lutz, stellvertretender Obmann,  
Migros Industrie AG
- 13:15 Uhr **Modellbasiertes Conchieren: Verteilung  
aromaaktiver Substanzen während des  
plastischen Conchierens dunkler Schokolade  
(IGF-Vorhaben 20420 N)**  
Yvonne Guckenbiehl, Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 13:35 Uhr **Modellbasiertes Conchieren: Rheologische  
Charakterisierung hochviskoser Schokoladen-  
massen unter „chonche-like-conditions“  
(IGF-Vorhaben 20420 N)**  
Anna Martin, Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 13:55 Uhr **Kurzvorstellung FreMiScho: Sicherung  
konstanter sensorischer Qualität von  
Milkschokoladen durch Anpassung der  
verfahrenstechnischen Parameter und Auswahl  
der Rohstoffe (IGF-Vorhaben 21455 N)**  
Dr. Eva Ortner und Yvonne Guckenbiehl,  
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV
- 14:05 Uhr **Diskussion Conchieren**
- 14:15 Uhr **PAUSE**
- 14:30 Uhr **Schokoladenspezifisches Simulationsmodell  
von Spülprozessen geschlossener Systeme  
(IGF-Vorhaben 20672 BR)**  
Vera Liebmann, TU Dresden –  
Institut für Strömungsmechanik

- 14:50 Uhr **Kurzvorstellung FlexPig: Ressourcenschonende  
und verbrauchersichere Reinigung von  
Rohrleitungen mit flexiblen, konturadaptiven  
Suspensionsmolchen aus Lebensmittel-  
grundstoffen (IGF-Vorhaben)**  
Isabell Rothkopf, Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 14:55 Uhr **Diskussion**
- 15:05 Uhr **KAFFEPAUSE und Breakout Rooms**
- 15:35 Uhr **Projekt CocoaFruit: Ganzheitliche Nutzung  
von Kakaofrüchten zur Herstellung innovativer  
Lebensmittel und Zutaten (BioÖkonomie  
International 2017 – FKZ 031B0819)**  
Susanne Naumann, Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 15:45 Uhr **Projekt CocoaFruit: Gewinnung, Charakterisierung  
und thermische Stabilisierung der Kakaopulpe  
(BioÖkonomie International 2017 –  
FKZ 031B0819)**  
Thomas Bickel Haase, Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 16:05 Uhr **Diskussion**
- 16:15 Uhr **PAUSE**
- 16:30 Uhr **„Come together“ einmal anders**
- 18:00 Uhr **ENDE ERSTER TAG**

## Mittwoch, 30. Juni 2021

- 9:00 Uhr **Begrüßung**  
Oliver Stricker, August Storck KG und  
Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG
- 9:10 Uhr **Forschungsplanung**  
Isabell Rothkopf, Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 9:40 Uhr **Breakout Rooms**
- 10:10 Uhr **PAUSE**
- 10:25 Uhr **Fettstrukturierung von Schokoladenfüllungen –  
Optimierung des Fettsäureprofils für verbesserte  
ernährungsphysiologische Eigenschaften  
(BLE/BLEM – FKZ 281A200716)**  
Christian Zacherl, Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 10:45 Uhr **Diskussion**
- 10:55 Uhr **Füllung – Schokolade – Tuchband: Kontakte  
mit Folgen (IVLV Projekte: Kontaktintensität 1+2)**  
Isabell Rothkopf, Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und Verpackung IVV
- 11:25 Uhr **Diskussion**
- 11:35 Uhr **Schlusswort**  
Oliver Stricker, August Storck KG und  
Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG
- 11:45 Uhr **ENDE DER VERANSTALTUNG**

