

HOTELS

Landgasthof Hofmeier

Hauptstr. 6a, 85376 Hetzenhausen

Tel. +49 8165 80069-0

www.hotel-hofmeier.de

Hier findet auch die Abendveranstaltung am 1. Tag statt.

Bis Anfang Juni ist ein Zimmerkontingent unter dem

Stichwort „Schokoladentechnologie“ reserviert.

Hotels in fußläufiger Entfernung vom Veranstaltungsort:

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

Weitere Hotелеmpfehlungen:

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-pflugler.de

Es wird ein Bustransfer vom Veranstaltungsort zur
Abendveranstaltung und zurück angeboten.

INFORMATIONEN

Fachliche Ansprechpartnerin

Isabell Rothkopf

Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik

und Verpackung IVV

Telefon: +49 8161 491-635

isabell.rothkopf@ivv.fraunhofer.de

Gebühren (inkl. Abendveranstaltung)

Seminarplatz: 900,00 €

Mitglieder der IVLV: 300,00 €

Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Fraunhofer IVV.

Stornierung

Kostenlose Stornierung bis zum Anmeldeschluss.

Bei späterer Stornierung oder No-Show fallen

Stornogebühren an: Nichtmitglieder 300,00 €, 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

Anreise

Bitte beachten Sie, dass es unmittelbar am
Veranstaltungsort keine Parkplätze gibt. Sie können Ihren
PKW am Parkplatz des Fraunhofer IVV abstellen oder Sie
nutzen eine der in der Nähe gelegenen öffentlichen
Parkmöglichkeiten. Mit der Anmeldebestätigung lassen wir
Ihnen eine Übersicht über diese zukommen.

Anmeldeschluss: 20. Juni 2022



TAGUNGSORT
Lindenkeller – Oberhaus
Veitsmüllerweg 2
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



ZUKUNFTSTAGE:
Schokoladentechnologie 2022
Freising

28./29.
Juni 2022



KOOPERATION



Fraunhofer

IVV



Dienstag, 28. Juni 2022

12:00 Uhr CHECK-IN MIT MITTAGSIMBISS

13:00 Uhr **Begrüßung und Einführung**
Oliver Stricker, August Storck KG, Obmann der IVLV AG Schokoladentechnologie und Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG, stellvertretender Obmann

13:15 Uhr **Wahl der neuen Obleute der IVLV AG Schokoladentechnologie**
Dr.-Ing. Tobias Voigt, IVLV Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V.

13:30 Uhr **Neues vom Fraunhofer IVV – Leitthemen & Projektlandschaft der Abteilung Verfahrensentwicklung Lebensmittel**
Dr. Christoph Verheyen, Fraunhofer IVV

13:55 Uhr Diskussion

SESSION 1: Fettreif

14:00 Uhr **Fettreif-Toolbox: aktuelle Erkenntnisse aus einschlägigen ZDS Seminaren**
Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr

14:20 Uhr Diskussion

14:25 Uhr **MilchNichtFett – Migrationsminimierung durch Milchbestandteile in Schokolade**
Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV

14:45 Uhr Diskussion

14:50 Uhr **Forcierte Lagertests – wann zeigt sich erster Fettreif?**
Barbara Schütz, Fraunhofer IVV

15:10 Uhr Diskussion

15:15 Uhr KAFFEPAUSE

SESSION 2: Aroma

15:45 Uhr **Whisky SoDA – Whiskyverkostung durch Smart Odor Analytics**
Dr. Andreas Grasskamp, Fraunhofer IVV

16:10 Uhr Diskussion

16:15 Uhr **Variation der sensorischen Eigenschaften von Milkschokolade – „Frischmilch“ vs. „Karamell“**
Andrea Strube, Fraunhofer IVV

16:35 Uhr Diskussion

16:40 Uhr **Aromatransfer in der Conche – eine neue Sicht**
Dr. Gottfried Ziegleder

17:10 Uhr Diskussion

17:20 Uhr ENDE DES 1. TAGES

17:30 Uhr Bustransfer nach Hetzenhausen

18:00 Uhr **Abendveranstaltung im Landgasthof Hofmeier**

Whisky & Wissenschaft – eine Verkostung mit Whisky- und Aroma-Expert*innen des IVV
Helen Haug, Fraunhofer IVV

ca. 22:15 Uhr Bustransfer zurück nach Freising

Mittwoch, 29. Juni 2022

09:00 Uhr **Begrüßung**
Oliver Stricker, August Storck KG und Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG

09:10 Uhr **Forschungsplanung in der Arbeitsgruppe Schokolade & Reformulierung**
Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV

09:55 Uhr Diskussion

10:00 Uhr **Weihenstephaner Standards Sweets – der zukunftssichere Standard zur effizienten Maschinenintegration in der Süßwarenproduktion**
Romy Ries, TU München – Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie

10:15 Uhr Diskussion

10:20 Uhr KAFFEPAUSE

SESSION 3: IVLV Kurzprojekte

11:00 Uhr **Kleiner Anteil, große Wirkung – wie wird der Wassergehalt während der Schokoladenproduktion durch verschiedene Rohstoffe beeinflusst?**
Yvonne Guckenbiehl, Fraunhofer IVV

11:15 Uhr Diskussion

11:20 Uhr **Oleogele – nutritiv hochwertige Gelatoren für den Ersatz gesättigter und tierischer Fette in Lebensmitteln**
Maike Föste, Fraunhofer IVV

11:35 Uhr Diskussion

11:40 Uhr **Geht nicht, gibt's nicht – das CCR als potentielle Methode zur rheologischen Charakterisierung hochviskoser Massen**
Isabell Rothkopf, Fraunhofer IVV

11:55 Uhr Diskussion

12:00 Uhr KAFFEPAUSE

SESSION 4: Messtechnik und Applikation

12:25 Uhr **Aus alt mach' neu – kann NMR wirklich was? Vergleich herkömmlicher Methoden zur Messung der Ölmobilität mit der NMR Technologie**
Hilke Schacht, Fraunhofer IVV

12:45 Uhr Diskussion

12:50 Uhr **Dunkle Schokolade – mehr als nur bitter. Durch gezielte Wahl der Conchierparameter die Aromaentwicklung kontrollieren**
Yvonne Guckenbiehl, Fraunhofer IVV

13:15 Uhr Diskussion

13:20 Uhr **Schlusswort**
Oliver Stricker, August Storck KG und Dr. Marc Lutz, Migros Industrie AG

13:30 Uhr ENDE DER VERANSTALTUNG

