

**PROGRAMM DES  
35. TECHNOLOGISCHEN SEMINARS**

Dienstag, 29.01.2002

9.00 - 9.30 Uhr	Begrüßung
9.30 - 10.15 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Moderne Brauereitechnologie unter dem Aspekt der verschiedenen Bierstabilitäten (einschließlich optimierter Technologie und Bierqualität)
10.15 - 10.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. O. Franz</i> Der Stabilitätsindex und Einfluss phenolischer Substanzen im Brauprozess
10.45 - 11.15 Uhr	PAUSE
11.15 - 11.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. A. Zürcher</i> Einfluss der Schrot- und Maischarbeit auf die Lipidoxidation im Brauprozess
11.45 - 12.05 Uhr	<i>Dipl.-Ing. J. Hermann</i> Innovative Methoden zur Charakterisierung der Maische
12.05 - 12.25 Uhr	<i>Dipl.-Ing. S. Kreis</i> Der Einfluss von $\beta$ -Glucan auf die Bierbereitung
12.25 - 14.00 Uhr	MITTAGESSEN
14.00 - 14.30 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. A. Delgado</i> Ursache und Wirkung - Strömungsvorgänge bei der thermischen Würzebehandlung
14.30 - 15.00 Uhr	<i>Dr.-Ing. M. Krottenthaler</i> Aromastoffausdampfung beim Würzekochen
15.00 - 15.30 Uhr	<i>PD Dr.-Ing. habil. A. Schwill-Miedaner</i> Würzekochung heute - wie <u>heiß</u> muss das Thema diskutiert werden?
15.30 - 16.00 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. H. Miedaner</i> High Gravity Brewing - Möglichkeiten und Grenzen
16.00 - 16.20 Uhr	<i>Dipl.-Ing. I. Bohak</i> Aktuelle Erfahrungen mit Schnellnachweisen
16.20 - 16.40 Uhr	PAUSE
16.40 - 17.20 Uhr	<i>Dipl.-Ing. A. Koller</i> Wasser-Einsparpotenziale in der Brauerei
17.20 - 17.50 Uhr	<i>Dipl.-Ing. J. Burkert</i> Elektrochemische Bestimmung der Reduktionskraft
17.50 - 18.30 Uhr	Doktoranden-Kolloquium
ab 18.40 Uhr	Bayer. Abend im Bräustüberl

Mittwoch, 30.01.2002

8.30 - 8.55 Uhr	<i>Dr.-Ing., Dipl.-Kfm. U. Kattein</i> Verarbeitung neuer Gerstensorten der Ernte 2000 im Rahmen des Berliner Programms
8.55 - 9.10 Uhr	<i>Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow</i> Neue Sommerbraugerstensorten des Zulassungsjahres 2001 und ihre Malz-, Würze- und Biereigenschaften
9.10 - 9.50 Uhr	<i>Dipl.-Ing. S. Kreis</i> Zur Malzqualität aus der Braugerste der Ernte 2001
9.50 - 10.30 Uhr	<i>Dr.-Ing. B. Sacher</i> Zur Malzqualität neuer Winterweizensorten
10.30 - 11.00 Uhr	PAUSE
11.00 - 11.15 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Herstellung von Bier mit hohem Gehalt an ernährungsphysiologisch wertgebenden Inhaltsstoffen
11.15 - 11.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. Ch. Schönberger</i> Sensorische und analytische Charakterisierung reduzierter und isomerisierter Hopfenprodukte und ihr Einsatz im Bier
11.45 - 12.15 Uhr	<i>Dr. E. Seigner</i> Hopfenforschung in Hüll - Züchtung marktangepasster Hopfensorten - heute und morgen
12.15 - 13.45 Uhr	MITTAGESSEN
13.45 Uhr	Exkursion: Klärwerk Gut Marienhof in Dietersheim Staatliches Hofbräuhaus in München

Donnerstag, 31.01.2002

8.30 - 8.50 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Glas</i> Neue Wirkstoffkomponenten in Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
8.50 - 9.10 Uhr	<i>Dr.-Ing. F. Jacob</i> Aktuelle Erfahrungen aus der Betriebspraxis 2001
9.10 - 9.30 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Litzemberger</i> Schroten, Maischen, Läutern - Probleme und Neuerungen
9.30 - 9.50 Uhr	<i>Dipl.-Ing. K. Müller, Univ.-Prof. Dr.-Ing. H. Weisser</i> O <sub>2</sub> -Scavenger - Active Packaging in Brauereien
9.50 - 10.10 Uhr	<i>Dipl.-Ing. T. Voigt, Dipl.-Ing. Th. Rädler, Univ.-Prof. Dr.-Ing. H. Weisser</i> Das Standard-Pflichtenheft für die Betriebsdatenerfassung im Flaschenkeller
10.10 - 10.30 Uhr	PAUSE
10.30 - 10.50 Uhr	<i>Dipl.-Ing. J. Stichtenoth</i> CO <sub>2</sub> -Rückgewinnung und CO <sub>2</sub> -Management in der Brauerei
10.50 - 11.10 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Die biologische Situation 2001
11.10 - 11.30 Uhr	<i>Dipl.-Ing. J. Englmann</i> Trübung von Hefeweizenbieren
11.30 - 11.50 Uhr	<i>Dipl.-Ing. K. Vetterlein</i> Belüftung - Theorie und Praxis
11.50 - 12.10 Uhr	<i>Dipl.-Ing. Th. Kurz</i> Hefewachstum und Hefevitalität - Experiment und Modell
12.10 - 12.30 Uhr	<i>Dr.-Ing. M. Stamm</i> Technologische Maßnahmen zur Schaumverbesserung
12.30 - 13.00 Uhr	Abschlussdiskussion

weitere Seminartermine: 5.-7. Februar 2002 und 18.-20. Februar 2002