

PROGRAMM DES 36. TECHNOLOGISCHEN SEMINARS

Dienstag, 21.01.03 (weitere Termine: Dienstag, 28.01./04.02.03, Montag, 10.02.03)

- 9.00 - 9.20 Uhr Begrüßung
- 9.20 - 10.10 Uhr *Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back*
Neue Erkenntnisse in der Sudhaustechnologie im Hinblick auf die
Bierqualität
- 10.10 - 10.25 Uhr PAUSE
- 10.25 - 10.50 Uhr *Dr.-Ing. M. Krottenthaler*
Installation einer Entspannungsverdampfung nach dem Whirlpool
- 10.50 - 11.10 Uhr *Dipl.-Ing. R. Mezger*
Auswirkungen einer schonenden Kochung auf verschiedene Aroma- und
Inhaltsstoffe der Würze
- 11.10 - 11.45 Uhr *Univ.-Prof. Dr.-Ing. K. Sommer*
Der Kochprozess als verfahrenstechnische "unit operation"
- 11.45 - 12.10 Uhr *Dipl.-Ing. O. Franz*
Der Beitrag phenolischer Substanzen zur Geschmacksstabilität von Bier
- 12.10 - 12.30 Uhr DISKUSSION
- 12.30 - 14.00 Uhr MITTAGESSEN
- 14.00 - 14.20 Uhr *Dipl.-Ing. A. Baars, Dipl.-Ing. T. Herbster*
Realisierung einer technologiegerechten Durchströmung der
Würzepfanne mit Innenkocher durch gezielte Modifikation der Geometrie
- 14.20 - 14.50 Uhr *Univ.-Prof. Dr.-Ing. A. Delgado*
Schaumentwicklung und Schaumzerstörung beim Betrieb einer
Würzepfanne mit Innenkocher
- 14.50 - 15.05 Uhr *Dipl.-Ing. M. Mitzscherling, Dipl.-Ing. G. Fischer*
Entwicklung eines Prozessführungssystems zur Optimierung der
Abbauvorgänge beim Maischen
- 15.05 - 15.25 Uhr *Dipl.-Ing. T. Dickel*
Untersuchungen zur Analyse der Enzymarbeit in Maischen
- 15.25 - 15.45 Uhr *Dipl.-Ing. Ch. Tenge*
Kritische Betrachtungen zur Würzebelüftung
- 15.45 - 16.10 Uhr PAUSE

- 16.10 - 16.30 Uhr *Dipl.-Ing. A. Zürcher*
Technologische Maßnahmen zur Beeinflussung der Lipidoxidation im Brauprozess
- 16.30 - 16.50 Uhr *Univ.-Prof. Dr.-Ing. H. Miedaner*
Untersuchungen zur Glattwassernutzschwelle beim Abläutern
- 16.50 - 17.15 Uhr *PD Dr.-Ing. habil. A. Schwill-Miedaner*
Die automatische Bildanalyse – ein zukünftiges Instrument der Qualitätssicherung
- 17.15 - 17.35 Uhr *Dipl.-Ing. M. Herrmann*
Möglichkeiten zur technologischen Beeinflussung der Aromastoffe des Weissbieres
- 17.35 - 17.45 Uhr PAUSE
- 17.45 - 18.30 Uhr Doktoranden-Kolloquium
- ab 19.00 Uhr Bayer. Abend im Bräustüberl

Mittwoch, 22.01.03 (weitere Termine: Mittwoch, 29.01./05.02.03, Dienstag, 11.02.03)

- 8.30 - 8.50 Uhr *Dr.-Ing., Dipl.-Kfm. U. Kattein*
Berliner Programm 2001
- 8.50 - 9.10 Uhr *Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow*
Qualitätsprüfungen von Sommerbraugerste am Beispiel der 2001 neuzugelassenen Sorten
- 9.10 - 9.40 Uhr *Dipl.-Ing. S. Kreis*
Zur Malzqualität der Ernte 2002. Steht eine grundlegende Änderung im Sortenspektrum bei der Sommerbraugerste bevor?
- 9.40 - 9.50 Uhr DISKUSSION
- 9.50 - 10.20 Uhr PAUSE
- 10.20 - 10.45 Uhr *Dipl.-Ing. S. Kreis*
Neue Erkenntnisse über die Filtrierbarkeit von ober- und untergärigen Bieren
- 10.45 - 11.05 Uhr *P. D. Dr. L. Niessen, Dipl. Biol. S. Knoll, Dr. H. Schnerr, Univ.-Prof. Dr.rer.nat. R. Vogel*
Entwicklung und Anwendung von Teststäbchen und Biosensoren für den schnellen Nachweis von Fusarium-Belastungen und Mykotoxinen in Getreide
- 11.05 - 11.25 Uhr *LMchem. B. Laible*
Primäres Gushing – Proteine oder Lipide?
- 11.25 - 11.45 Uhr *Dipl.-Ing. Th. Frenzel, Univ.-Prof. Dr. K.-H. Engel*
"Metabolite Profiling" von Gersteninhaltsstoffen im Verlauf des Mälzungsprozesses

- 11.45 - 12.05 Uhr *Ltd. LD B. Engelhard*
Pflanzenschutzmittelrückstände im Hopfen – jedes Risiko für die Bierproduktion und für die Verbraucher kann ausgeschlossen werden
- 12.05 - 12.20 Uhr *Dipl.-Ing. M. Kusche*
Polyphenole und chemisch-physikalische Stabilität
- 12.20 - 12.35 Uhr *Dr.-Ing. M. Stamm*
Vergleich moderner Alkohol- und Stammwürzemessmethoden
- 12.35 - 12.50 Uhr *Dr.-Ing. M. Stamm*
Anwendung und Aussagekraft der Anilinzahl
- 12.50 - 14.00 Uhr MITTAGESSEN
- 14.00 Uhr Exkursion:
Hopfen Steiner GmbH, Mainburg
Privatbrauerei Hofmühl GmbH, Eichstätt

Donnerstag, 23.01.03 (weitere Termine: Donnerstag 30.01./06.02.03, Mittwoch, 12.02.03)

- 8.30 - 8.50 Uhr *Dipl.-Ing. J. Englmann*
Hefeweizen, eine Biersorte mit Zukunft, weltweit?
- 8.50 - 9.10 Uhr *Dr.-Ing. F. Jacob*
Erfahrungen aus der Betriebspraxis 2002
- 9.10 - 9.35 Uhr *Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back*
Die biologische Situation 2002
- 9.35 - 10.00 Uhr PAUSE
- 10.00 - 10.20 Uhr *Dipl.-Ing. K. Hartmann*
Stufenkontrolle zur Identifizierung von Partikeln nach den einzelnen Filtrationsschritten
- 10.20 - 10.40 Uhr *Dipl.-Ing. Ch. Schönberger*
Sensorische und analytische Bewertung nicht-flüchtiger Geschmackstoffe in verschiedenen Biersorten
- 10.40 - 10.55 Uhr *Dipl.-Ing. K. Müller, Univ.-Prof. Dr.-Ing. H. Weisser*
Bier in Kunststoffflaschen – Quo Vadis?
- 10.55 - 11.10 Uhr *Dipl.-Ing. V. Stammel, Univ.-Prof. Dr.-Ing. R. Meyer-Pittroff*
Energieeinsatz in Streckblasmaschinen zur Herstellung von PET-Flaschen
- 11.10 - 11.30 Uhr *Dr.-Ing. K. Glas*
Analytik und Zusammensetzung von Biermischgetränken
- 11.30 - 11.50 Uhr *Dr.-Ing. K. Litzenburger*
Aktuelle Probleme der Reinigung und Desinfektion

- 11.50 - 12.10 Uhr *Dipl.-Ing. Th. Kurz*
Hefepropagation – Einfluss von Sauerstoffkonzentration und Temperatur auf die Physiologie der Hefe
- 12.10 - 12.25 Uhr *Dipl.-Ing. J. Stichtenoth*
Ammoniak-Kälteanlagen in Brauereien: Sicherheitstechnische Anforderungen und Ansätze zur Reduzierung der Ammoniak-Füllmenge
- 12.25 - 12.40 Uhr *Dipl.-Ing. J. Zacharias*
Online Detektion defekter Gebinde mittels Neuronumerik
- 12.40 - 12.55 Uhr *Dipl.-Ing. T. Voigt, Univ.-Prof. Dr.-Ing. H. Weisser*
Optimierungspotentiale durch den Einsatz der Informationstechnik im Abfüllbereich
- 12.55 - 13.30 Diskussion und Verabschiedung
- 13.30 Uhr MITTAGESSEN

Ort:

Wissenschaftszentrum Weihenstephan
Lehrstuhl für Maschinen- und Apparatekunde
Zeichensaal (Raum 018)
Am Forum 2,
85354 Freising-Weihenstephan.