

PROGRAMM DES 37. TECHNOLOGISCHEN SEMINARS

Dienstag, 20.01.04 (weitere Termine: Dienstag, 27.01./03.02.2004, Montag, 09.02.2004)

9.00 - 9.20 Uhr	Begrüßung
9.20 - 10.10 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Hefetechnologie und Bierqualität
10.10 - 10.35 Uhr	<i>Dipl.-Ing. F. Thiele</i> Hefe Viabilität und Vitalität. Ein Vergleich von Methoden
10.35 - 10.50 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Schneeberger</i> Einfluss der Aufbewahrung von Überschusshefe auf die Qualität des darin enthaltenen, wiedergewinnbaren Hefebieres
10.50 - 11.20 Uhr	PAUSE
11.20 - 11.35 Uhr	<i>Dr.-Ing. Ch. Tenge</i> Verkapselung von Hefen – Ein neuer Weg zur Immobilisierung
11.35 - 12.15 Uhr	<i>Dipl.-Ing. O. Franz</i> Aktuelle Erkenntnisse zur analytischen Vorhersagbarkeit der Geschmacksstabilität
12.15 - 12.35 Uhr	<i>Dr.-Ing. F. Jacob</i> Aktuelle Erfahrungen aus der Betriebspraxis 2003
12.35 - 14.00 Uhr	MITTAGESSEN
14.00 - 14.20 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Kusche</i> Einflüsse auf die Trübungsbildung
14.20 - 14.40 Uhr	<i>Dipl.-Ing. K. Hartmann</i> Trübungsproblematik
14.40 - 15.00 Uhr	<i>PD Dr.-Ing. habil. A. Schwill-Miedaner</i> Möglichkeiten und Grenzen der Partikelmessung in der Brauereianalytik
15.00 - 15.25 Uhr	<i>Dr.-Ing. A. Zürcher</i> Möglichkeiten und Grenzen der CO ₂ -Wäsche im Brauprozess
15.25 - 16.00 Uhr	PAUSE
16.00 - 16.15 Uhr	<i>Dipl.-Ing. S. Wunderlich</i> Neue Erkenntnisse zur Xanthohumol-Anreicherung in Würze und Bier
16.15 - 16.30 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Herrmann, Dipl.-Ing. S. Wunderlich</i> Folsäure im Weissbier: Entstehung und Möglichkeiten zur Anreicherung
16.30 - 16.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Herrmann</i> Der Einfluss des Sauerstoffes auf die Alterung von Weissbieren

16.45 - 17.05 Uhr	<i>Dipl.-Ing. R. Mezger</i> Sinnvolle Anwendungsbereiche für das Alkohol- und Extraktmessgerät "Fermentostar"
17.05 - 17.20 Uhr	<i>Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow</i> Probleme hoher Reisgaben als Malzersatzstoff für die Bierbereitung
17.20 - 17.35 Uhr	<i>Dr.-Ing., Dipl.-Kfm. U. Kattein</i> Neuigkeiten aus der Bayer. Versuchs- und Lehrbrauerei Weihenstephan
17.35 - 18.00 Uhr	Doktoranden-Kolloquium
ab 19.00 Uhr	Bayer. Abend im Bräustüberl

Mittwoch, 21.01.03 (weitere Termine: Mittwoch, 28.01./04.02.2004, Dienstag, 10.02.2004)

8.30 - 9.10 Uhr	<i>Dr.-Ing. S. Kreis</i> Zur Qualität der Gersten und Malze der Ernte 2003 (neue Sorten)
9.10 - 9.25 Uhr	<i>Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow</i> Braueignung von Gerstensorten im Rahmen des Berliner Programms
9.25 - 9.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Keßler</i> Über die Aktivität der Grenzdextrinase im Gerstenmalz und ihren Einfluss auf die Amylolyse
9.45 - 10.05 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Schütz</i> Auswirkungen des lipidabbauenden Enzympotentials im Malz auf die Abbauprodukte des Maischprozesses
10.05 - 10.40 Uhr	PAUSE
10.40 - 11.20 Uhr	<i>Dr. sc. agr. L. Winkelmann</i> Das Gushing-Puzzle – Die WiFö auf der Suche nach des Rätsels Lösung
11.20 - 11.35 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Zapf, PD Dr. rer. nat. L. Niessen, Univ.-Prof. Dr. rer. nat. R. Vogel</i> Untersuchungen zur Bildung oberflächenaktiver Proteine durch Gushing-relevante Fusarium-Arten
11.35 - 11.50 Uhr	<i>Dr.-Ing. S. Kreis</i> Die Folgen der neuen EU-Verordnung für die Malz- und Brauwirtschaft (Rückverfolgbarkeit)
11.50 - 13.00 Uhr	MITTAGESSEN
13.00 Uhr	Exkursion (Abfahrt am Bräustüberl Weihenstephan)

Donnerstag, 22. 01.04 (weitere Termine: Donnerstag, 29.01./05.02.2004, Mittwoch, 11.02.2004)

8.30 - 9.00 Uhr	<i>Dr.-Ing. M. Krottenthaler, Dipl.-Ing. Thomas Reiter, Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Auswirkungen einer Maischesäuerung
9.00 - 9.20 Uhr	<i>Dr.-Ing. A. Baars, Dipl.-Ing. T. Herbster, Univ.-Prof. Dr.-Ing. A. Delgado</i> Effiziente Würzekochung durch gezielte Strömungsgestaltung in der Würzepfanne mit Innenkocher
9.20 - 9.40 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. H. Miedaner</i> Technologische Abnahmen an einem neuen Innenkocher

9.40 - 10.00 Uhr	<i>Dipl.-Ing. J. Englmann</i> Vergleich von Würzekochsystemen
10.00 - 10.25 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Die biologische Situation 2003
10.25 - 10.40 Uhr	<i>Dipl.-Ing. A. Brandl</i> Identifizierung von Fremdhefen mittels Real-Time PCR
10.40 - 11.00 Uhr	<i>PAUSE</i>
11.00 - 11.30 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. A. Delgado, Dipl.-Ing. H. Meironke, Prof. Dr.-Ing. J. Szymczyk</i> Bewegung im Gärtank: Messtechnische Diagnose und Simulation
11.30 - 11.50 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Litzenburger</i> Alltagsprobleme der Brauindustrie an exemplarischen Fällen
11.50 - 12.10 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Glas</i> Abgabeverhalten verschiedener Spurenelemente aus Filterhilfsmitteln
12.10 - 12.25 Uhr	<i>Dipl.-Ing. G. Pesta, Univ.-Prof. Dr.-Ing. R. Meyer-Pittroff</i> Die anaerobe Reinigung von Abwässern aus Brauereien und der Getränkeindustrie – Verfahren, Nutzen und Potenzial
12.25 - 12.40 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Müller</i> Aspekte der Getränkeverpackung
12.40 - 12.55 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Hartmann</i> Der Einsatz von Mischgas im Offenausschank von Bier
12.55 - 13.30 Uhr	Diskussion und Verabschiedung
13.30 Uhr	MITTAGESSEN