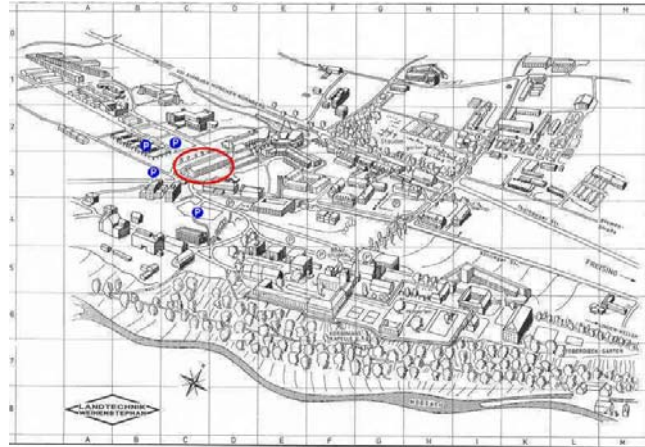


Tagungsort:

Der Zeichensaal des Lehrstuhls für Maschinen- und Apparatekunde (Univ.-Prof. Dr.-Ing. K. Sommer), Am Forum 2, 85354 Freising.



TECHNOLOGISCHES SEMINAR - 2006 - Weihenstephan

Kontakt:

Univ.-Prof. Dr.-Ing., Dr.-Ing. habil. Werner Back

Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I
Weihenstephaner Steig 20
85354 Freising-Weihenstephan

Tel: +49 8161 713261
Fax: +49 8161 713883

Email: Werner.Back@zwz.tum.de
Web: <http://www.zwz.tum.de/blm/bt1/>

Anreise mit dem Auto:

Von der A9 (Nürnberg-München) am Autobahnkreuz Neufahrn auf die A92 in Richtung Deggendorf/Flughafen München, bis zur Ausfahrt Freising Mitte, auf die B11 Richtung Freising, dann in Freising Richtung Weihenstephan. Oder von der A9 Ausfahrt Allershausen nach Freising.

Anreise mit der Bahn:

Vom Hauptbahnhof-München verkehren Regionalzüge (ca. 25 min) und die S-Bahn-Linie S1 (ca. 45 min) nach Freising, ab Bahnhof-Freising mit dem Stadtbus Linie 638 bis Haltestelle Weihenstephan (zu Fuß ca. 20 min).

Anreise mit dem Flugzeug:

Der Flughafen München liegt ca. 10 km von Freising entfernt.

Organisation:

**Lehrstuhl für Technologie
der Brauerei I**



**im Wissenschaftszentrum
Weihenstephan für Ernährung,
Landnutzung und Umwelt**

Veranstalter:

**FACHVERLAG
HANS CARL GMBH**



**PROGRAMM DES
39. TECHNOLOGISCHEN SEMINARS**

Dienstag, 24.01./31.01./07.02.2006, Montag, 13.02.2006

9.00 - 9.30 Uhr	Begrüßung
9.30 - 10.20 Uhr	Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back Technologie und Analytik
10.20 - 10.40 Uhr	Dipl.-Ing. M. Schütz Sensorische und analytische Bewertung der Geschmacksstabilität
10.40 - 11.00 Uhr	Dr. rer. nat. Dipl.-Ing. M. Herrmann Vorgehen bei einer Stufenkontrolle zur Geschmacksstabilität
11.00 - 11.30 Uhr	PAUSE
11.30 - 11.50 Uhr	Dipl.-Ing. M. Wurzbacher Einsatzmöglichkeiten der ESR zur Beurteilung des antioxidativen Potentials von Malz, Würze und Bier
11.50 - 12.05 Uhr	Dr.-Ing. M. Krottenthaler MEBAK – aktuelle Informationen
12.05 - 12.30 Uhr	Dipl.-Ing. M. Schneeberger Einflussfaktoren auf die Schaumstabilität
12.30 - 14.00 Uhr	MITTAGESSEN
14.00 - 14.40 Uhr	Dr.-Ing. S. Kreis Zur Qualität der Gersten und Malze der Ernte 2005
14.40 - 15.00 Uhr	Dipl.-Ing. M. Keßler Die Bestimmung der Verkleisterungstemperatur und die sich daraus ergebenden technologischen Möglichkeiten innerhalb und außerhalb des Reinheitsgebotes
15.00 - 15.15 Uhr	Dipl.-Ing. M. Keßler Die Bedeutung der VZ 45 °C als Spezifikation im Malzeinkauf und als Selektionskriterium in der Züchtung
15.15 - 15.45 Uhr	PAUSE
15.45 - 16.25 Uhr	Dr.-Ing. S. Kreis Moderne Filtrationsverfahren
16.25 - 16.45 Uhr	Dipl.-Ing. K. Hartmann Trübungsproblem: alpha-Glucane – Ursprung Malz oder Hefe?
16.45 - 17.00 Uhr	Dipl.-Ing. E. Spieleder Pronyl-L-Lysin im Bierbereitungsprozess
17.00 - 17.15 Uhr	Dipl.-Ing. S. Wunderlich Stand und Ausblick zur Xan-Technologie
17.15 - 17.30 Uhr	Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow Glutenfreies Bier aus Rispenhirse
17.30 - 17.45 Uhr	Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow Kaltmaisverfahren – eine Anwendung aus der Bronzezeit
17.45 - 18.15 Uhr	Doktoranden-Kolloquium
ab 19.00 Uhr	Bayer. Abend im Bräustüberl

Mittwoch, 25.01./01.02./08.02.2006, Dienstag, 14.02.2006

8.30 - 8.50 Uhr	Dr.-Ing. K. Glas Wassermanagement in der Brauwirtschaft
8.50 - 9.10 Uhr	Dr.-Ing. A. Baars, Dipl.-Ing. T. Biwánski, Univ.-Prof. Dr.-Ing. A. Delgado Subjet Würzekochung - physikalische Phänomene und Technologie während Aufheiz- und Kochphase
9.10 - 9.30 Uhr	Dipl.-Ing. M. Hertel Möglichkeiten der Vorhersage der benötigten Gesamtverdampfung
9.30 - 9.45 Uhr	Dipl.-Ing. J. Tippmann Nachbildung von Aromastoffen während der Würzekochung – Ermittlung kinetischer Reaktionskonstanten
9.45 - 10.15 Uhr	PAUSE
10.15 - 10.30 Uhr	Dipl.-Ing. M. Pöschl Einfluss von Würzebelüftung und Gärung auf das Reduktionsvermögen und die kolloidale Stabilität
10.30 - 10.45 Uhr	Dipl.-Ing. F. Kühbeck Untersuchungen zum Heißstrub
10.45 - 11.05 Uhr	Dr.-Ing. K. Litzemberger Sudhaus und Würzeweg – biologisch sicher? analytisch erfassbar?
11.05 - 11.25 Uhr	Dr.-Ing. M. Krottenthaler Gezielte Einflussnahme auf die Würzezusammensetzung bei der Würzebereitung
11.25 - 11.45 Uhr	Dipl.-Brmst. F. Burberg Überblick über die Möglichkeiten der Malz- und Würzebereitung am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I – Momentaufnahme und Zukunftsaussichten
11.45 - 12.05 Uhr	Dr.-Ing., Dipl.-Kfm. U. Kattein Die neue Versuchs- und Lehrbrauerei Weihenstephan
12.05 - 13.30 Uhr	MITTAGESSEN
13.30 Uhr	Exkursion

Donnerstag, 26. 01./02.02./09.02.2006, Mittwoch, 15.02.2006

8.30 - 8.50 Uhr	Dr.-Ing. Ch. Tenge „Yeast Nutrients“ – Physiologische Aufwertung der Hefe durch Nahrungsergänzung
8.50 - 9.10 Uhr	Dipl.-Ing. F. Thiele Einfluss der Gärparameter und der Hefequalität auf die Bildung von Aromakomponenten und die Geschmacksstabilität
9.10 - 9.30 Uhr	Dr.-Ing. J. Englmann Grenzbereiche der mikrobiologischen Betriebsüberwachung
9.30 - 10.00 Uhr	PAUSE
10.00 - 10.30 Uhr	Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back Die biologische Situation 2005
10.30 - 10.50 Uhr	Dr.-Ing. F. Jacob Aktuelle Erfahrungen aus der Betriebspraxis 2005
10.50 - 11.05 Uhr	Dipl.-Ing. I. Bohak Sicherheit der Tunnelpasteurisation?
11.05 - 11.25 Uhr	Dr.-Ing. V. Ilberg Erfahrungen aus dem Bierkarussell

11.25 - 11.40 Uhr	Univ.-Prof. Dr.-Ing. A. Delgado, Dipl.-Ing. M. Schmidt, Dr. rer. nat. C. Eder, Dipl.-Ing. P. Faehndrich, Prof. Dr.-Ing. H. Vogelpohl Neuronumerisches System zur Echtzeit- Schadenserkennung bei Getränkegebinden
11.40 - 12.00 Uhr	Univ.-Prof. Dr. rer. nat. H.-C. Langowski Neue Entwicklungen bei Kunststoffverpackungen
12.00 - 12.20 Uhr	PD Dr.-Ing. W. Ruß, Univ.-Prof. Dr.-Ing. R. Meyer- Pittroff Biomasse zur Energiebereitstellung in Brauereien
12.20 - 12.35 Uhr	Dipl.-Ing. G. Pesta, Univ.-Prof. Dr.-Ing. R. Meyer- Pittroff, Dipl.-Ing. G. Bochmann Der Einsatz von Rest- und Abfallstoffen aus der Brauerei als Sekundärrohstoffe
12.35 - 12.50 Uhr	Dr.-Ing. S. Fischer, Univ.-Prof. Dr.-Ing. R. Meyer- Pittroff Auswirkungen von hydrostatischem Hochdruck auf verschiedene Schritte des Brauprozesses
12.50 - 13.00 Uhr	Verabschiedung
13.00 Uhr	MITTAGESSEN

Das Technologische Seminar 2006 findet in 4 Gruppen jeweils von Dienstag bis Donnerstag und bei der letzten Gruppe von Montag bis Mittwoch zu folgenden Terminen in Weihenstephan statt:

24.01. - 26.01.2006
31.01. - 02.02.2006
07.02. - 09.02.2006
13.02. - 15.02.2006

Am Vorabend jeden Seminars (23.01., 30.01. und 12.02.2006) können Sie ab 18 Uhr an einem zwanglosen Treffen im Bayerischen Hof, Freising, teilnehmen. Am Vorabend des 3. Seminars (06.02.2006) sind Sie im Rahmen des VEW-Stammtisches ins Bräustüberl Weihenstephan eingeladen.

Das Mittagessen wird jeweils gemeinsam im Bräustüberl Weihenstephan eingenommen.

Der Bayerische Abend ist traditionsgemäß im Bräustüberl Weihenstephan (jeweils Dienstag, 24.01., 31.01., 07.02.2006, bzw. Montag 13.02.2006 ab 19 Uhr).

Die Tagungsgebühr beträgt € 590,- (+ MwSt) / Seminar und Person.

Anmeldeschluss	für das 1. Seminar: 17.01.2006 für das 2. Seminar: 24.01.2006 für das 3. Seminar: 02.02.2006 für das 4. Seminar: 06.02.2006
----------------	--