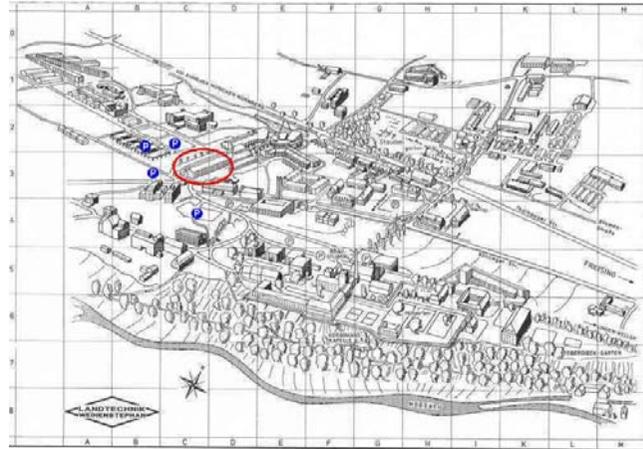


Tagungsort:

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@wzw.tum.de
Web: <http://www.wzw.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. Litzenburger 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 |