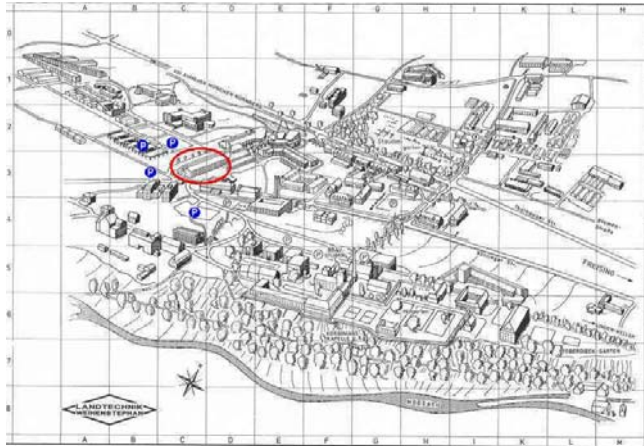


Tagungsort:

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



TECHNOLOGISCHES SEMINAR - 2007 - 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/tech1>

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 40. TECHNOLOGISCHEN SEMINARS

Dienstag, 23.01./30.01./06.02., Montag, 12.02.07

9.00 - 9.30 Uhr	Begrüßung
9.30 - 10.40 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Die verschiedenen Bierstabilitäten als Qualitätssäulen
10.40 - 11.15 Uhr	<i>Dr.-Ing. M. Krottenthaler</i> Einfluss der Würzekochung auf die Geschmacksstabilität von Bier
11.15 - 11.45 Uhr	PAUSE
11.45 - 12.05 Uhr	<i>Dipl.-Ing. H. Scheuren</i> Vorhersage der Ausdampfeffizienz gängiger Würzekochsysteme
12.05 - 12.25 Uhr	<i>Dr. rer. nat. Dipl.-Ing. M. Herrmann</i> Leitsubstanzen der Bieralterung
12.25 - 14.00 Uhr	MITTAGESSEN
14.00 - 14.20 Uhr	<i>Dipl.-Ing. E. Spieleder</i> Reduzierende Substanzen in Malz und deren Einfluss auf den Bierprozess
14.20 - 14.40 Uhr	<i>Dr.-Ing. M. Gastl</i> Malzaromastoffe – Hinweis für die Geschmacksstabilität?
14.40 - 15.00 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Wurzbacher</i> Einsatzmöglichkeiten der ESR zur Beurteilung der antioxidativen Eigenschaften von Malz, Würze und Bier
15.00 - 15.20 Uhr	<i>Dr.-Ing. J. Voigt</i> Partikelgrößen beim Maischen – Auswirkungen bei der Maischefiltration
15.20 - 15.40 Uhr	<i>Dipl.-Ing. F. Kühbeck</i> Partikelgrößenverteilung der Würze beim Abläutern und Kochen
15.40 - 16.10 Uhr	PAUSE
16.10 - 16.25 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Hartmann</i> Vorstellung: Atlas der Trübungspartikel
16.25 - 16.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. F. Kühbeck</i> Einfluss von Heißtrub und Partikeln auf die Gärung
16.45 - 17.05 Uhr	<i>Dipl.-Ing. C. Schwarz</i> Vorhersage der Trübungsstabilität von Weizenbier
17.05 - 17.25 Uhr	<i>Dr.-Ing. S. Kreis</i> Die Auswirkung hoher Verkleisterungstemperaturen auf die Sudhaustechnologie
17.25 - 17.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow</i> Perspektiven beim Brauen mit Rohfrucht
17.45 - 18.05 Uhr	<i>Dipl.-Brmst. F. Burberg</i> Brauereianalytik – Probenahme, Behandlung und Versendung
18.05 - 18.25 Uhr	<i>Dr.-Ing. M. Gastl</i> Einflussfaktoren auf die „Drinkability“ und mögliche Messmethoden
18.25 - 18.45 Uhr ab 19.00 Uhr	Doktoranden-Kolloquium Bayer. Abend im Bräustüberl

Mittwoch, 24.01./31.01./07.02., Dienstag, 13.02.07

8.30 - 8.45 Uhr	<i>Dipl.-Ing. S. Wunderlich</i> Alkoholfreie Biere, deren B1- und B2-Ausstattung sowie Osmolalität
8.45 - 9.15 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr.-Ing. W. Back</i> Probiotisches Bier? Auf dem Weg zum noch gesünderen Genuss
9.15 - 9.30 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Krahl</i> Lösliche Ballaststoffe in der Malz- und Bierbereitung
9.30 - 10.05 Uhr	<i>Dr.-Ing. S. Kreis</i> Zur Qualität der Gersten und Malze der Ernte 2005
10.05 - 10.35 Uhr	PAUSE
10.35 - 10.55 Uhr	<i>Dr.-Ing. F. Jakob</i> Neue Sortenidentifizierung von Gerste und Malz
10.55 - 11.10 Uhr	<i>Dipl.-Ing. (FH) M. Zarnkow</i> Optimierte Maischarbeit mit Rispenhirsemalz
11.10 - 11.30 Uhr	<i>Dipl.-Ing. S. Hanke</i> Einfluss unterschiedlicher Hopfungen auf die Bierqualität
11.30 - 11.50 Uhr	<i>Dr.-Ing. Ch. Tenge</i> Hefe und Gärung – Einflussfaktoren für das Hopfenaroma in Bier
11.50 - 12.10 Uhr	<i>Dr.-Ing. F. Thiele</i> Aspekte der Hefeernte und Hefelagerung
12.10 - 12.30 Uhr	<i>Dr.-Ing. M. Schneeberger</i> Aspekte zur Hefebierückgewinnung
12.30 - 13.30 Uhr	MITTAGESSEN
13.30 Uhr	Exkursion

Donnerstag, 25.01./01.02./08.02., Mittwoch, 14.02.07

8:30 - 8:50 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Glas</i> Einsatz von Chlordioxid bei der Bier- und Getränkeherstellung
8:50 - 9:10 Uhr	<i>Dipl.-Ing. I. Bohak</i> Die biologische Situation im Jahr 2006
9:10 - 9:30 Uhr	<i>Dr.-Ing., Dipl.-Kfm. U. Kattein</i> Inbetriebnahme der neuen Versuchsbrauerei – erste Ergebnisse
9:30 - 10:00 Uhr	PAUSE
10:00 - 10:20 Uhr	<i>Dr.-Ing. K. Litzemberger</i> Die Problematik der Qualitätssicherung aus der Sicht der Betriebsberatung
10:20 - 10:40 Uhr	<i>Dipl.-Ing. J. Englmann</i> Aktuelles aus 2006
10:40 - 11:00 Uhr	<i>Dipl.-Ing. M. Pöschl</i> Über die Vorhersagbarkeit der kolloidalen Stabilität
11:00 - 11:20 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr. rer. nat. R. Vogel, Dipl.-Ing. J. Behr</i> Rolle der Hopfenadaptation bei Entstehung, Nachweis und Vermeidung bierversäuernder <i>Lactobacillus brevis</i>
11:20 - 11:35 Uhr	PAUSE
11:35 - 11:55 Uhr	<i>Dr.-Ing. Tobias Voigt, Dipl.-Ing. Axel Kather</i> Computergestützte Diagnose und Optimierung an Getränke-Abfüllanlagen
11:55 - 12:15 Uhr	<i>Univ.-Prof. Dr. rer. nat. H.-C. Langowski</i> Kunststoff-Verpackungen für Getränke – Aktueller Stand in Technik, Anwendung und Gesetzgebung

12.15 - 12.30 Uhr	<i>Dipl.-Ing. J. Tippmann</i> Bierausschank aktuell – Überblick über die neue rechtliche Situation und ihre möglichen Folgen
12.30 - 12.45 Uhr	<i>Dr.-Ing. V. Ilberg</i> Überprüfung einer bestehenden CIP-Anlage in der Praxis
12.45 - 13.05 Uhr	<i>Dipl.-Ing. U. Buchhauser, Univ.-Prof. Dr.-Ing. R. Meyer-Pittroff</i> Aktuelle Verfahren zur CO ₂ -Rückgewinnung
13.05 - 13.15 Uhr	Verabschiedung
13.15 Uhr	MITTAGESSEN

Das Technologische Seminar 2007 findet in 4 Gruppen jeweils von Dienstag bis Donnerstag und bei der letzten Gruppe von Montag bis Mittwoch zu folgenden Terminen in Weihenstephan statt:

23.01. - 25.01.2007
30.01. - 01.02.2007
06.02. - 08.02.2007
12.02. - 14.02.2007

Am Vorabend jeden Seminars (22.01., 29.01. und 11.02.2007) können Sie ab 18 Uhr an einem zwanglosen Treffen im Bayerischen Hof, Freising, teilnehmen. Am Vorabend des 3. Seminars (05.02.2007) sind Sie im Rahmen des VEW-Stammtisches ins Bräustüberl Weihenstephan eingeladen.

Die Tagungsunterlagen und der genaue Zeitplan sind am ersten Seminartag erhältlich.

Die Tagungsgebühr beträgt € 620,- (+ MwSt)/Seminar und Person. Die Rechnungsstellung erfolgt nach Anmeldung durch den Fachverlag Hans Carl GmbH. Bei Stornierung der Anmeldung bis einschließlich Anmeldeschluss wird eine Bearbeitungsgebühr von € 75,- erhoben, nach diesem Termin ist eine Erstattung der Seminargebühr nicht mehr möglich. Für ausländische Seminarteilnehmer besteht weiterhin die Möglichkeit, während des Seminars die Rechnung zu begleichen. Falls dies gewünscht wird, vermerken Sie es bitte auf dem Anmeldebogen.

Anmeldeschluss	für das 1. Seminar: 16.01.2007
	für das 2. Seminar: 23.01.2007
	für das 3. Seminar: 30.01.2007
	für das 4. Seminar: 05.02.2007