

Liebe Leserin, lieber Leser,

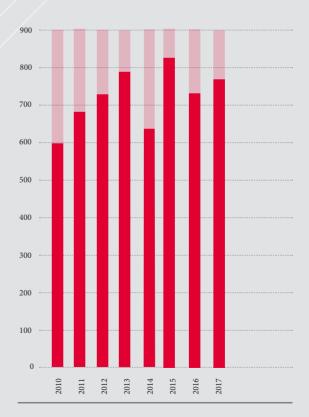
das Jahr 2017 steht im Zeichen der Industrie 4.0. Nach dem Erfolg im Förderprogramm FH-Impuls, in dem nur zehn deutsche Fachhochschulen gefördert werden, um in ihrer spezifischen Exzellenz eine regionale Partnerschaftsinitiative aufzubauen, starteten die ersten Projekte in unserer Partnerschaftsinitiative SmartFoodTechnology OWL. Die neu eingerichtete Geschäftsstelle hierfür sowie die Geschäftsstelle unseres Institutes ziehen gemeinsam in neue angemietete Räume im Centrum for Industrial IT (CIIT). Dieser wichtige Baustein zur Profilierung unseres Instituts bleibt nicht alleine und erfährt noch im selben Jahr weitere Aktivitäten. Im August startete zusätzlich zu den vier Projekten der Partnerschaftsinitiative auch das thematisch eng korrelierte Projekt Smart Pasteurisation. Als ein weiterer zukunftsweisender Schritt wird die Antragstellung für ein eigenes Gebäude unter dem Arbeitstitel "Smart Food Factory" aufgenommen.

Aber nicht alles ist "digital" und "Industrie 4.0". Wie Sie den Bericht entnehmen können, bleiben wir auch unseren angestammten Themen und Partnern treu. Beständigkeit und Dynamik zeichnen unser Institut aus, ebenso wie unseren Beirat: nachdem Herr Jürgen Matern in den Ruhestand gewechselt ist übernimmt Christian Fretter von der Doktor August Oetker Nahrungsmittel KG die Leitung des Beirates. Beiden danken wir herzlich für ihr Engagement, ebenso wie Ihnen, liebe Partner und Freunde für Ihre Unterstützung im Jahr 2017.

Ihr
Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel /Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider
(Institutsleitung)

DAS ILT.NRW IN ZAHLEN





Entwicklung der Drittmitteleinnahmen des ILT.NRW im Zeitraum 2010 bis 2017

HIGHLIGHTS

2017

7. Februar

 $\label{eq:Kick-Off} Kick-Off der Partnerschaft $$ smartFoodTechnology^{OWL}$ mit Partnern aus Wirtschaft , $$ Wissenschaft und Industrie$

14. Februar

Start des Projektes "Food Shelf Life " im Programm "FH Zeit für Forschung"

03. April

Lebensmittelrechtstagung des LAFF e.V.

15. Mai

Lemgoer Symposium Fleischtechnologie & Convenience unter dem Motto "Digitaler Wandel-Realität oder Illusion"

06. Juni

Christian Fretter von der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG übernimmt den Vorsitz des Institutsbeirats in Nachfolge von Jürgen Matern, METRO Group

21. Juni

Workshop in Kooperation mit foodfounders - Wie aus einer Idee ein Lebensmittel-Start-Up wird

02. Oktober

Die Partnerschaft smart Food
Technology $\ensuremath{\mathsf{OWL}}$ startet drei weitere Projekte

06. November

Tagung Lebensmitteltechnologie des LAFF e.V.

01

$\left(02\right)$

(03)

04

(05)

06

07

08

(09)

(10)

(11)

(12)

15. Februar

Start des Projektes

"Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion: Cyber-physische Systeme und Big Data"

25. April

Technologie-Stammtisch "Smart Technologies in Food"

29. Mai

Workshop "Industrie 4.0 in der Lbensmitteltechnologie" in Zusammenarbeit mit der Smart Factory OWL

07. Juni

Studierenden-Kongress unter dem Motto "Lebensmittelindustrie 4.0-Lernen wie die Zukunft funktioniert" in Zusammenarbeit mit der Jungen DLG

1. August

Start des IngenieurNachwuchs-Projektes SMARTPas: Cyber-Physisches System zur thermischen Entkeimung von Getränken unter Nutzung der NIR-Sensorik als Schlüsseltechnologie

17. Oktober

Prof. Dr. Jan Schneider erhält den Forschungspreis dotiert mit 10.000 € der Hochschule OWL

10. November

Oetker-Preis für Nele Hoppes Bachelorarbeit "Steigerung der sensorischen Lagerstabilität von gekühlten Cheesecakes durch Veränderung der Rezeptparameters" betreut durch Prof. Dr. Ute Hermenau

PROJEKTE

ÖFFENTLICH GEFÖRDERTE PROJEKTE IM BERICHTSZEITRAUM

bioCONNECT // Schlüsseltechnologie zur Erforschung eines integrativen und domänenübergreifenden

Konzeptes für Bioraffinerien durch die biokatalytische Methanisierung von grünem Wasserstoff mit biogenem CO,

Projektlaufzeit 1.11.2014 bis 31.10.2017 // Projektleitung Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider und Prof. Dr.-Ing. Klaus Heikrodt

Kooperationspartner MicrobEnergy GmbH, Weber Entec GmbH & Co. KG, Paderborner Brauerei Hans Cramer GmbH & Co. KG

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm FHprofUnt

Peptidfraktionierung // IBÖM01 – Funktionelle Peptidfraktionen aus proteinhaltigen Rückständen der Lebensmittel- und Agrarproduktion

Projektlaufzeit 1.7.2015 bis 30.6.2017 // Projektleitung Prof. Dr. rer. nat. Hans-Jürgen Danneel

Kooperationspartner NutriteQ // Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung

Förderprogramm Ideenwettbewerb »Neue Produkte für die Bioökonomie«

Lebensmittel 4.0 // Potenziale zur Wertschöpfung in der Lebensmittelwirtschaft durch Integration intelligenter technischer Systeme

Projektlaufzeit 01.01.2016 - 31.12.2018 // Projektleitung Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel

Kooperationspartner Food-Processing Initiative e.V.

Förderer Minesterium für Wirtschaft, Energie, Industrie, Mittelstand und Handwerk des Landes Nordrhein-Westfalen

// Förderprogramm EFRE.NRW und EUROPÄISCHE UNION - Europäischer Fonds für regionale Entwicklung

SmartBN // Intelligenter Schutz im Zahlungsverkehr durch smarte Banknoten

Projektlaufzeit 01.05.2016 - 30.04.2019 // Projektleitung Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel

Kooperationspartner Prof. Dr.-Ing. Volker Lohweg (Institut für industrielle Informationstechnik - inIT), Koenig & Bauer AG,

Wincor Nixdof International GmbH, Ruhr-Uni Bochum (Lehrstuhl Eingebettete Systeme)

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm FHprofUnt

LeKoS // Eignung des Fleisches männlicher Legehybridrassen für die Produktion von Kochpökelwaren und Salami

Projektlaufzeit 1.08.2016 bis 30.11.2017 // Projektleitung Prof. Dr. med. vet. Matthias Upmann

Förderer Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Innovative Getränkezutaten // Mit mikrobiellen Exopolysacchariden zur chemisch-physikalischen Stabilisierung trüber Getränke

Projektlaufzeit 01.10.2016 – 31.03.2019 // Projektleitung Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider

Kooperationspartner Prof. Dr. Rudi Vogel, Lehrstuhl für Technische Mikrobiologie (TU München)

Förderer Bundesministerium für Wirtschaft und Energie // Förderprogramm IGF

smartFoodTechnologyOWL // Die Partnerschaft smartFoodTechnologyOWL nutzt die Potenziale von Digitalisierung und Industrie 4.0-Technologien, um bislang getrennte Einzelsysteme der Lebensmittelwirtschaft zu integrierten sowie Wertschöpfungs- und Produktionsketten zu vernetzen

Projektlaufzeit 01.01.2017 - 31.12.2020 // Projektleitung Prof. Dr. Stefan Witte

Kooperationspartner ILT.NRW und InIT

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm BMBF - "Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls"

Impulsprojekt 1 // Qualitätssicherung in der Lebensmittelproduktion: Cyber-physische Systeme und Big Data

 $Projektlaufzeit\ \ 01.01.2017-31.12..2019\ //\ \ Projektleitung\ \ Prof.\ Dr.-Ing.\ Jan\ Schneider\ und\ \ Prof.\ Dr.\ Oliver\ Niggemann\ \ Prof.\ Oliver\ Niggemann\ \ Prof.\ Oliver\ Niggemann\ \ Prof.\ Oliver\ Niggemann\ \ Prof.\ Prof.\$

Kooperationspartner ILT.NRW und InIT

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm BMBF - "Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls"

 $Impulsprojekt 2 \ // \ Vernetzungs- \ und \ Integrationstechnologien \ f\"{u}r \ eine \ individualisierte, \ wandlungsf\"{a}hige \ und \ ressource noptimierte \ Lebensmittelproduktion$

Projektlaufzeit 01.01.2017 – 31.12..2019 // Projektleitung Prof. Dr. Ulrich Müller und Prof. Dr. Volker Lohweg

Kooperationspartner ILT.NRW und InIT

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm BMBF - "Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls"

 $Exploratives\ Projekt\ 1\ //\ Cyber-Physisches\ System\ (CPS)\ zur\ thermischen\ Entkeimung\ von\ Lebensmitteln\ in\ Glasgebinden\ (CPS)\ zur\ thermischen\ (CPS)\ zur\ t$

Projektlaufzeit 01.08.2017 - 31.07..2020 // Projektleitung Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider

Kooperationspartner ILT.NRW

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm BMBF - "Forschung an Fachhochschulen: FH-Impuls"

Exploratives Projekt 2 // In-line fähige Sensortechnik zur Messung gustatorischer und olfaktorischer Eigenschaften

Projektlaufzeit 01.01.2017 – 31.12..2019 // Projektleitung Prof. Dr. Miriam Pein-Hackelbusch

Kooperationspartner ILT.NRW und InIT

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm BMBF - "Forschung an

Fachhochschulen: FH-Impuls"

5

SMARTPas // Cyber-Physisches System (CPS) zur thermischen Entkeimung von Getränken unter Nutzung der NIR-Sensorik als Schlüsseltechnologie

Projektlaufzeit 01.08.2017 - 31.07.2021 // Projektleitung Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider

Kooperationspartner Prof. Dr. Oliver Niggemann (inIT, HS OWL, Fraunhofer IOSB-INA),

Die Unternehmen Polytec und Tetra Pak sowie die Brauerei Liebharts

Förderer Bundesministerium für Bildung und Forschung // Förderprogramm Ingenieurnachwuchs

Food Shelf Life // Reduzierung von Lebensmittelverlusten

Projektlaufzeit 01.08.2017 - 31.07.2020 // Projektleitung Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider

Förderprogramm "FH Zeit für Forschung"

FettEx // Reduktion von Fett in Schweinefleischgemengen durch Ausschmelzen

Projektlaufzeit 01.10.2017 – 30.09.2020 // Projektleitung Prof. Dr. med. vet. Matthias Upmann

Förderer Lemgoer Arbeitskreis Fleisch und Feinkost

INDUSTRIEPROJEKTE IM BERICHTSZEITRAUM

Tribe Germania

Zeitraum 01.07.2016 bis 31.12.2018 // Auftraggeber L.I.T. Leistung im Team GmbH

Leitung an der HS Prof. Dr. Jan Schneider

Produktentwicklung - Limoment

Zeitraum 01.09.17 bis 31.12.2017 // Auftraggeber Limoment

Leitung an der HS Prof. Dr. Jan Schneider

Funktionelles Getränk

Zeitraum 01.01.2013 bis 31.12.2017

Leitung an der HS Prof. Dr. Jan Schneider

Kopfwasser

Zeitraum 01.04.2017 bis 31.12.2018 // Auftraggeber M.o.M. UG(haftungsbeschränkt)

Leitung an der HS Prof. Dr. Jan Schneider

Entwicklung einer neuartigen Anlage zur Gewinnung ätherischer Öle unter erheblicher Zeit- und Energieersparung

Zeitraum 01.10.2017 bis (?) // Auftraggeber Berief Nahrungsmaschinen GmbH

Leitung an der HS Prof. Dr. Ulrich Müller

Innovativer, zweistufiger Reinigungsprozess für Intensiv-Mischer", Teilprojekt: Physikalische und mikrobiologische Untersuchungen zum Reinigungsprozess von Intensivmischern

Zeitraum 01.08.2015 bis 31.7.2017 // Auftraggeber Glass GmbH & Co. KG

Leitung an der HS Prof. Dr. Ulrich Müller

VERÖFFENTLICHUNGEN

WISSENSCHAFTLICHE ARTIKEL (PEER REVIEWED)

Broeker, T., Hoffarth, M., Oppermann, L., Neubauer, P., Schneider, J. Oxidation of Brewers Spent Grain for the Release of Fermentable Sugars by
Direct Pretreatment in an Electrolysis Reactor, Brewing Science 70, 3-4 S. 74-84 (2017) // Rossmann, S., Wolff, V., Müller, U., Schneider, J. Impact of
Accelerated Shelf-life Tests on Physical Stability of Beverages Based on Weighted Orange Oil Emulsions, Brewing Sciences 70, Fachverlag Hans Carl
GmbH, S. 31-38 (2017)

KONFERENZBEITRÄGE (PEER REVIEWED)

Broeker, T., Hoffarth, M., Heikrodt, K., Schneider, J. Study on the implementation of a biocatalytic power-to-gas reactor in a brewery, 36th EBC Congress, Ljubljana (Slovenia), 05/2017 // Broeker, T., Hoffarth, M., Heikrodt, K., Schneider, J. Study on the implementation of a biocatalytic power-to-methane reactor in a brewery (Poster). European Congress of Applied Biotechnology (ECAB 4) & World Congress of Chemical Engineering (WCCE 10), 01.10. - 05.10., Barcelona; 10/2/2017 // Rossmann, S., Wolff, V., Müller, U., Schneider, J. Comparative study of accelerated shelf-life tests on physical ageing of beverages containing weighted flavor emulsions, 36th EBC Congress, Ljubljana (Slovenia), 05/2017 // Schneider, J., Hoffarth, M., Broeker, T. Wet oxidation of spent grains from breweries for the production of fermentable sugars, 36th EBC Congress, Ljubljana (Slovenia), 05/2017 // Rossmann, S., Wolff, V., Müller, U., Schneider, J. Einfluss forcierter Lagerbedingungen auf die physikalische Alterung von Getränkeemulsionen, ProcessNet-Jahrestagung Lebensmittelverfahrenstechnik, Bruchsal, 14.-15.02.2017 // Pliske, R.; Müller, U., Kohlus, R. Untersuchung zum Einfluss der Partikelgrößenänderung während der dynamischen Gefriertrocknung, Vortrag bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrens-technik, Berlin, 05.-06.3.2017 // Pröpper, M., Rossmann, S., Müller, U. Beitrag zur Aufklärung der Homogenisierung von Getränkeemulsionen mittels Gegenstrominjektion durch dynamische Grenzflächenspannungsmessungen, Poster bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Berlin, 05.-06.3.2017 // Lautenschläger, R. Smoking technology in Meat processing from a Future perspective, 63. ICoMST 2017 in Cork, Irland, 15.08.2017

ZEITSCHRIFTENPUBLIKATIONEN

Lautenschläger, R., Thumel, H., Hillgärtner, K. Geschmack macht den Unterschied – DLG-Qualitätsprüfung 2017 – Rohwürste und Rohpökelware, Fleischwirtschaft 97, 9, S. 78–83 (2017) // Kampschroer, D.; Fecke, C.; Flöter, E.; Hermenau, U.: Charakterisierung von Vitalkleberqualitäten zur Proteinanreicherung mittels chemisch-analytischer und rheologischer Untersuchungen, Getreide, Mehl und Brot, S. 98-106, 2017 // Nolte, T., Hölscher, M., Upmann, M., Zapp. J Fehlaromen in der Ebermast. Ebergeruchsanalytik im Vergleich, Deutsche Lebensmittel-Rundschau 113 (1), S. 17-21 // Weyland, G., Upmann, M. Was ist erlaubt, was verboten? 13. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost, Fleischwirtschaft 97 (7), S. 60-64 // Weyland, G., Upmann, M. Was ist erlaubt, was verboten? 13. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung Fleisch + Feinkost, Fleischwirtschaft 97 (8), S. 44-50 // Lautenschläger, R., Upmann, M. How meat is defined in the European Union and in Germany, Animal Frontiers 7 (1), S. 2-4

VORTRÄGE UND PRÄSENTATIONEN (INVITED)

Müller, U., Wilhelm, P. Mechanical Steam Treatment (MSD) of plant material, 2nd East African Conference on Food Science and Technology, Kigali/ Rwanda, 26.-27.04.2017 // Müller, U. Entkeimung von Kräutern und Gewürzen – eine Übersicht über aktuelle Verfahren, GDL-Symposium Technologie der Kräuter und Gewürze IV, Fulda, 11.- 12.10.2017 // Lautenschläger, R. Digitalisierung in der Fleischwirtschaft – Status quo. Lemgoer Symposium Fleischtechnologie & Convenience, Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo, 15.05.2017 // Lautenschläger, R. Digitalisierung in der Fleischwirtschaft – Status quo. Studierendenkongress Lebensmittelindustrie 4.0, Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo, 07.06.2017 // Lautenschläger, R. Mit Hochdruck zu sicheren Fleisch-Erzeugnissen, Sommeruni Schaumburg, Rinteln, 19.06.2017 // Lautenschläger, R. Digitalization in Meat Processing - Status quo. food conference munich 2017, msg systems ag, München, 18.09.2017 // Lautenschläger, R. Smoking technology in Meat processing from a Future perspective, CleanSmoke Coalition Congress, Frankfurt am Main, 17.10.2017 // Lautenschläger, R. Weniger Salz, weniger Fett: Produktsicherheit & Produktqualität gewährleistet?, 40. Lemgoer Arbeitstagung Fleisch + Feinkost; Hochschule Ostwestfalen-Lippe in Lemgo, 06.11.2017 // Lautenschläger, R. CleanSmoke – die moderne Alternative zum klassischen Räuchern, Arbeitskreis der Koch- & Räucheranlagenhersteller, VDMA, Frankfurt am Main, 07.11.2017 // Brunklaus, S. Food Processing Technologies 4.0 - International Symposium: Food Industry and The 4th Industrial Revolution, FOODPOLIS, Iksan, Südkorea, 06.12.2017 // Brunklaus, S. Industrie 4.0 in der Lebensmitteltechnologie - im Fokus: Sensortechnik, Triesdorf-Connect (Landwirtschafts- und Lebensmittel-Messe), Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in Weidenbach, 24.10.2017 // Brunklaus, S. Industrie 4.0 in der Lebensmitteltechnologie; Studierenden-Kongress, Lemgo, 07.06.2017 // Upmann, M. Schnitzel & Co - Auslaufmodelle der Ernährung? - Winterseminar Verein Tiere im Dorf e.V.. Schwelentrup 14.3.2017 // Upmann, M., Lautenschläger, R. Fleisch vom Bruderhahn - einsetzbar und zielführend für hochwertige Fleischerzeugnisse?, Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Fachgespräch "Das Töten männlicher Eintragsküken vermeiden - Möglichkeiten für Verbraucher;

Produktion und Handel. Düsseldorf 21.3.2017 // Nolte, T., Hölscher, M., Upmann, M., Zapp, J. Detektion von Ebergeruchsstoffen - analytisch chemische Aspekte, DLG-Forum kompakt: Fleischtechnologie – Technologie der Eberfleischverarbeitung. Bad Salzuflen, 21.3.2017 // Hölscher, M., Nolte, T., Zapp, J., Stiebing, A., Lautenschläger, R., Upmann, M. Verarbeitung von Eberfleisch - Möglichkeiten und Grenzen, DLG-Forum kompakt: Fleischtechnologie – Technologie der Eberfleischverarbeitung. Bad Salzuflen, 21.3.2017 // Fechner, T., Upmann, M. Digitale Knochenpartikelanalyse, 58. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes "Lebensmittelhygiene", Garmisch-Partenkirchen 26.9.-29.09.2017 // Fechner, T., Röser, A., Upmann, M. Histologische Knochenpartikelfärbungen im Vergleich – Genauigkeit von Alizarin, Kossa und Co.; 58. Arbeitstagung des Arbeitsgebietes "Lebensmittelhygiene", Garmisch-Partenkirchen 26.9.-29.09.2017 // Upmann, M., Langen, M. Separation von Fleischstandards. Anforderungen an Ausgangsmaterial, Prozesse und Produkte, VDF-BvdF Jahrestagung, Berlin 18.-19.5.2017 // Upmann, M. Muscle cell integrity – crucial for meat product quality?, Swiss Food Science Meeting 2017, Neuchâtel 17.-18.8.2017 // Upmann, M., Lautenschläger R. Qualitätsprodukte aus dem Fleisch von Bruderhähnen - Realität oder Fiktion?, 40. LAFF-Tagung Fleisch + Feinkost. Lemgo, 6.11.2017

ABSCHLUSSARBEITEN UND PROMOTIONEN

BACHELORARBEITEN

Tobey, Andreas Ermittlung der Qualitätseigenschaften von Putenhalsfleisch // Hoppe, Neele Steigerung der sensorischen Lagerstabilität von gekühlten Cheesecakes durch Veränserung der Rezeptparameter // Elsemheimer, Florian Erarbeitung von verfahrenstechnischen und technologischen Empfehlungen zur sicheren dezentralen Herstellung von Dry-Aged Beef auf der Basis relevanter und statistisch abgesicherter Prozess- und Produktparameter // Saamen, Louisa Einfluss von Prozess- und Rohstoffparametern auf die Viskosität von Schokolade und Schokoladenmassen // Schrader, Lisa Entwicklung einer Schnellmethode zur Überprüfung der Emulgierfähigkeit von mikrobiell gewonnenen Exopolysacchariden in Getränkehalbfabrikanten // Wieneke, Nicole Das Vorkommen von Gluten in glutenfreien Lebensmitteln // Esken, Elisabeth Möglichkeiten zur Reduktion der Natriumkonzentration in schnittfester, fettreduzierter Rohwurst bei gleichzeitiger Gewährleistung einer akzeptablen chemisch-physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Produktqualität // Dück, Kristina Untersuchung der Herstellung von palmfettfreier Ziehmagarine unter Betrachtung der technologischen Eigenschaften- Charakterisierung der Magarineprodukten // Hultsch Franziska Beurteilung der Pulvercompoundeigenschaften bei Variation flüssiger Rohstoffkomponenten // Farah, Louisa Untersuchung emulsionsbasierter Getränke hinsichtlich der Vorhersehbarkeit ihrer physikalischen Stabilität mittels Initial Rate Approach // Wistinghausen, Jana Entwicklung einer Backmischung für Hundesnackartikel // Meier, Christin Entwicklung von Methoden zur Bestimmung verschiedener Gärungsprodukte in alkoholischen und entalkoholischen Getränken mittels Gascheomatographie mit Headspace-Technologie // Lörscher, Sven Einführung und Validierung mikrobiologischer Untersuchungsmethoden für Bier und Erfrischungsgetränke // Lohmöller, Katharina Zertifizierung des Vierlande Food- Service unter Berücksichtigung der Anforderungen des IFS-Broker Version 2 // Hainke, Lisa Vergleich der Bestimmungsmethoden von Weizenpentosanen nach Hashimoto und Megazyme // Schoppmeier, Jan Wilhelm Reaktionstechnische Untersuchungen bei der kontinuierlichen Zuckerbildung in Malzmischen (Maltrosen) im Labormaßstab // Bartelt, Pascal Integration von Inline-Messtechnik in den Herstelungsprozess eines Getränkeherstellers am Beispiel der Brix Messung mittels Biegeschwinger // Durak, Chafans Beurteilung der Bräthaftung verschiedener Typen von Zellulose-Faserdärmen in Abhängigkeit von unterschiedlichen Wurtsarten und Prozessparamteren // Meier, Carsten Mechanische Einflüsse bei der Herstellung von Trübungsemulsionen im Hinblick auf die Trübungsmaximierung // Edelbrock, Huda Enzyme-assisted potein extraction from wheat bran and defatted rapeseed // Hennes, Tobias Die Wurstwarenproduktion der Zukunft -Eine qualitative Analyse zu erwartendender techni-scher und technologischer Entwicklungen // Trilling, Marc Einfluss verschiedener Röstparameter auf die Bildung von Furanen // Bechtel, Dominik Die Bedeutung und Verarbeitung von Hartweizen in Feine Backwaren // Schmidtke, Bastian Zusammenhang zwischen Lymphknotenveränderung von Schweineschlachtkörpern und dem Vorkommen von M.avium in Abhängigkeit von der Analysemethode // Probst, Daniel Upscaling einer Fermentation zur Produktion von funktionellen Exopolysacchariden // Sherif, Chalid Die Erhöhung der Frischhaltung von glutenfreien Broten durch den gezielten Einsatz ausgewählter Stärken // Laumann, Isabell Effizienzoptimierung einer Heißwasserversorgungsanlage einer Brauerei // Aelker, Luis Einfluss der Herstellungstechnologie auf das Verhalten von Knochenpartikeln während der Brühwurstproduktion

MASTERARBEITEN

Neurath, Christian Untersuchungen zur pH-absenkungskurve von der Starterkultur Pediococcus pentosaceus nach vorangegangener dynamischer Gefriertrocknung // Pröpper, Marvin Beiträge zur Aufklärung des Prinzips der Gegenstrominjektion // Salamon, Julia Furan-Gehalte in Abhängigkeit von Provenienzen, Vorbehandlungsverfahren und Röstparametern (Arbeit ist gesperrt) // Pagenkemper, Peter Einsatzmöglichkeiten und Vergleich verschiedener Feuchtesensoren zur Garprozessführung und Garpunkterkennung in Haushaltsgeräten // Hoscheid, Monika Vergleich zweier CIP-Varianten für mit Milchfouling verschmutzte Plattenwärmetauscher einschließlich der notwendigen Entwicklung eines Modellfoulings und geeigneter Analysemethoden (Arbeit ist gesperrt)

PROMOTIONSVORHABEN

Soeren Rossmann Rapid Evaluation of the Physical Stability of Emulsion Based Beverages and Shelf-Life Prediction (unterstützt durch TU Berlin, Fachgebiet Lebensmitteltechnologie und -materialwissenschaften) // Knut Schwarzer Optimizing flash pasteurization by the precise determination of PU (unterstützt durch TU Berlin, FG Brau -und Getränketechnologie) // Timo Broeker Production of bioethanol from agricultural and food residues in biorefinery cascades and side stream valorisation (unterstützt durch TU Berlin) // Marc Hoffarth Biokatalytischen Methanisierung von Wasserstoff und Kohlenstoffdioxid (unterstützt durch TU Dortmund) // Florian Conradi Real-Time Quality control in the food production (unterstützt durch TU Berlin, FG Brau- und Getränketechnologie) // Patrick Wefing Closed-loop concerolled continuous Mashing (unterstützt durch TU Berlin, FG Verfahrenstechnik) // Linda Katsch Heat treatment with time-temperature profiles for a gentle pasteurization and enhanced shelf life (ünterstützt durch TU Berlin, FG Brau- und Getränketechnologie)

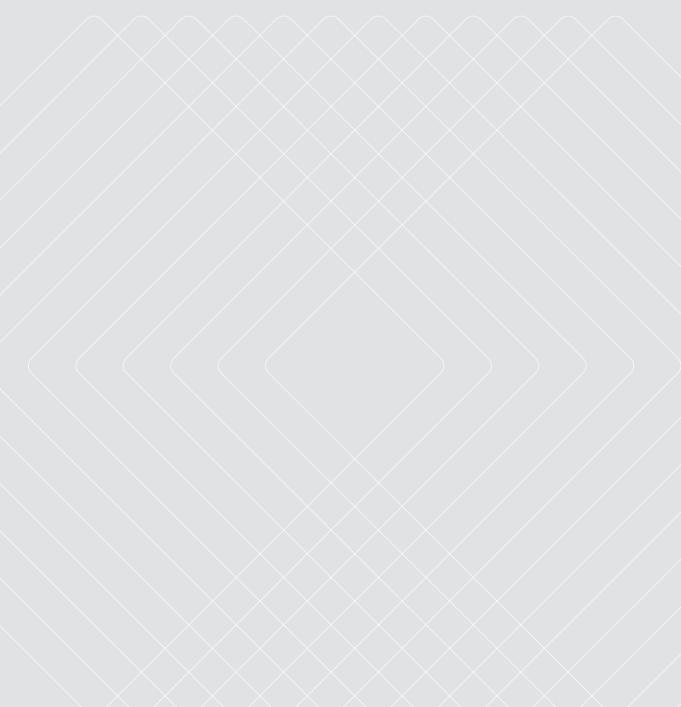
ÄMTER UND MITGLIEDSCHAFTEN

ÄMTER

- // Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)
 - DLG-Kommission Bier und Biermischgetränke Prof. Dr. Jan Schneider
 - Prüfbevollmächtigter DLG-Kommission Kaffee Prof. Dr. Jürgen Zapp
 - Mitglied und Bevollmächtigter der DLG-Qualitätsprüfung Rohwurst und Rohschinken (Prof. Dr. Ralf Lautenschläger);
 - Mitglied und Bevollmächtigter Frischfleisch (Prof. Matthias Upmann)
- // Prüfbevollmächtigter für Rohwurst und Pökelware (Prof. Dr. Ralf Lautenschläger)
- // DIN Arbeitskreis Kaffee (Prof. Dr. Jürgen Zapp)
- // Fachzeitschrift Fleischwirtschaft (Juri-Mitglied des Förderpreises: Prof. Matthias Upmann)
- // Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI)
 - (Mitglied des wissenschaftlichen Ausschusses Prof. Dr. Jan Schneider)
- // Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen e.V. (GDL) (Mitglied im Beirat: Prof. Dr. Ulrich Müller)
- // Lemgoer Arbeitskreis für Fleisch- und Feinkost e.V. (LAFF) (Geschäftsführer Prof. Dr. Matthias Upmann, Vorstandsmitglied Prof. Dr. Ralf Lautenschläger, Dipl.-Ing. Heinrich Thumel)
- // Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin e.V. (VLB)
 - (Technisch-wissenschaftlicher Ausschuss Prof. Dr. Jan Schneider)
- // Verein Deutscher Ingenieure (VDI), BV Ostwestfalen-Lippe, AK Verfahrenstechnik (GVC), (stellvertretender AK-Leiter und Mitglied des erweiterten Vorstandes des BV Prof. Dr. U. Müller)
- // ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrentechnik (berufenes Mitglied, Prof. Dr. U. Müller)
- // Fachbeirat der Zeitschrift »Arznei- und Gewürdzpflanzen« (Prof. Dr. U. Müller)
- // Fachzeitschrift Lebensmitteltechnik (Mitglied im technischen-wissenschaftlichen Beirat Prof. Dr. Ulrich Müller)
- // Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung (Mitglied des Wissenschaftlichen Ausschusses Prof. Ute Hermenau / Mitglied in den Tagungsausschüssen für Müllerei- und für Bäckereitechnologie Prof. Ute Hermenau)
- // Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V. (Mitglied: Prof. Prof. Ute Hermenau)
- // Wissenschaftliche Bevollmächtigte der DLG-Prüfung für "Feine Backwaren" (Prof. Ute Hermenau Ehrenamt seit 2014)
- // American Meat Science Association (AMSA) (Mitglied: Prof. Dr. Ralf Lautenschläger)
- // Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. (Fachkundige Person im BVDF-Produktionsausschuss Prof. Matthias Upmann)
- // Agroscope, Forum Fleischverarbeitung, des Eidgenössischen Departement f
 ür Wirtschaft, Bildung und Forschung (Mitglied: Prof. Matthias Upmann)
- // Deutsche Lebensmittelbuch-Kommission (Sachkundiger:Prof. Matthias Upmann)
- // Arbeitsgruppe "Lebensmittelhistologie" (Vorsitzender BVL-§ 64 Prof.Matthias Upmann)

MITGLIEDSCHAFTEN

- // Deutscher Brau- und Malzmeister Bund (DBMB)
- // DECHEMA. Frankfurt
- // Deutsche Landwirtschaftsgesellschft (DLG e.V.), Frankfurt
- // Deutsches Institut für Normung, DIN Arbeitskreis Kaffee
- // Food Processing Initiative e.V., Bielefeld
- // Forschungsnetz Biokraftstoffe (ForNeBiK)
- // Gesellschaft für Chemische Technik und Biotechnologie e.V (DECHEMA)
- // Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen e.V. (GDL)
- // Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCH)
- // Arbeitskreis Separation
- // Lebensmittelchemische Gesellschaft (LChG)
- // Gesellschaft für Arzneipflanzen- und Naturstoff-Forschung e.V (GA)
- // Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB);
- // Verein Saluplanta e.V., Bernburg
- // Verein ehemaliger Weihenstephaner (VEW)
- // Verein Deutscher Ingenieure (VDI)
- // Society for Medicinal Plant and Natural Product Research (GA)
- // GDCh Fachgruppe Analytische Chemie; Arbeitskreis Separation Science



IMPRESSUM

HERAUSGEBER
Institut für Lebensmitteltechnologie.NRW
(ILT.NRW)
Prof. Dr. Hans-lürgen Danneel.

Prof. Dr. Hans-Jürgen Danneel,
Prof. Dr.-Ing. Jan Schneider
(Institutsleitung)

KONTAKT

Hochschule Ostwestfalen-Lippe

Institut für Lebensmitteltechnologie.NRW

Vera Rollheiser

(Geschäftsstelle)

Langenbruch 6

32657 Lemgo

Tel: +49 (0) 5261 - 702 2440

E-Mail: info@ilt-nrw.de

Web: www.ilt-nrw.de

BERICHTSZEITRAUM

1. Januar 2017 bis 31. Dezember 2017

KONZEPT UND GESTALTUNG

Vogelsänger, Lage

BILDNACHWEIS

Titel: ©iStockphoto.com/seraficus

