

## Liste der Veröffentlichungen von Ulrich Müller und Mitarbeiter des Labor Verfahrenstechnik (Stand 4.2021)

### a. Dissertationen, Buchbeiträge

1. Hollmann, D.; Merrettig-Bruns, U.; Müller, U.; Onken, U.:  
"Secondary Metabolites by Extractive Fermentation", in: "Separations for Biotechnology 2", p. 567, Pyle, D. L. (ed.); Elsevier Applied Science; London, New York 1990
2. Müller, U.:  
„Extraktiv-Fermentation von Sekundärmetaboliten am Beispiel von Cycloheximid“  
Dissertation, Universität Dortmund, 1991
3. Müller, U.:  
„Möglichkeiten der Gewinnung hochwertiger, mikrobieller Fette“ in: „Lebensmittelbiotechnologie - Eine Einführung“, S. 87 - 107, Hrsg. Czermak, P.; GIT-Verlag Darmstadt, 1993
4. Kurzhals, H.-A. (Hrsg.); Figura, L.; Kleinschmidt, T.; Kluge, C.; Linke, L.; Müller, U.; Schallenberg, J.; Scherer, R.:  
Lexikon Lebensmitteltechnik, Bd 1 (A-K) und Bd 2 (L-Z), Behr's Verlag Hamburg, 2003
5. Müller, U.:  
„Haltbarmachungsverfahren - physikalische Verfahren“  
in: „Handbuch der Lebensmittelhygiene“, (Kap. V2), Fehlhaber, K.; Kleer, N.; Kley, F. (Hrsg.):  
Behr's Verlag, Hamburg 2005 und Neuauflage 2013
6. Lilie, M.:  
„Mechano-thermische Vakuum-Dampf-Vakuum-Entkeimung (mtVDV) am Beispiel bakterieller Sporen“;  
Dissertation, Universität Bielefeld, 2009
7. Müller, U.; Jordan, V.:  
"Alternative Solvents in Plant Extraction", in: Bart, H.-J.; Pilz, S. (Hrsg.):  
Industrial Scale Natural Products Extraction, p. 55-84, Wiley-VCH-Verlag, Weinheim 2011
8. Lange, H.:  
"Ingredients, Morphology and Color Changes of Herbal Drugs and Spices after Mechanical Saturated Steam Decontamination"; Diss. TU Braunschweig 2013 (Herausgeber Julius-Kühn-Institut, Quedlinburg, ISBN 978-3-930037-96-4); entstanden in Zusammenarbeit mit der HS OWL, Labor Verfahrenstechnik
9. Dammann, A.:  
"Thermal impact on microorganism inactivation in flash pasteurization of beer under consideration of residence time and temperature distributions"; Dissertation TU Berlin 2015
10. Pliske, R.:  
„Beschreibung und Optimierung der dynamischen Gefriertrocknung“, Dissertation, Universität Hohenheim 2018

b. Wiss. Fachzeitschriften/ scientific journals

1. Träger, M.; Müller, U.; Onken, U.:  
„Einfluss erhöhter Sauerstoff-Partialdrücke auf die Bildung von Gluconsäure durch *Gluconobacter oxydans*“, Chem.-Ing.-Tech. 59 (1987) 939
2. Müller, U.; Träger, M.; Onken, U.:  
"Selection of Solvents for Extractive Fermentation"; Ber. Bunsenges. Phys. Chem. 93 (1989) 1001
3. Müller, U.; Merrettig-Bruns, U.; Hollmann, D.:  
„Polyethylenglykolderivate als Extraktionsmittel für extraktive Sekundärmetabolitfermentationen“;  
Chem.-Ing.-Tech. 67, 6 (1995) 783 - 786
4. Zürner, I.; Müller, U.; Malinka, J.; Niediek, E.-A.:  
„Neue Aspekte bei der Sattdampfentkeimung von Drogen“; Pharm. Ind. 58, 7 (1996) 641 - 647
5. Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Mechanische Effekte bei der Sattdampfentkeimung“; Chem.-Ing.-Tech.; 76, 10.(2004)1602-1605
6. Rumke, T.; Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Schonende Keimzahlreduktion von Arznei- und Gewürzpflanzen am Beispiel von *Matricariae flos*“  
Zeitschrift für Arznei- und Gewürzpflanzen, (Z. Arzn.Gew.Pfl.), 11, 3 ( 2006)142-144
7. Lilie, M.; Wilhelm, U.; Müller, U.:  
„Anwendung der Flash-Verdampfung zur Entkeimung pflanzlicher Materialien“ Chem.-Ing.-Tech. 78(2006) 1243-1244
8. Lilie, M.; Hein, S.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
"Decontamination of Spices by Combining Mechanical and Thermal Effects – An Alternative Approach For Quality Retention" International Journal of Food Science and Technology, 42 (2007) 190-193
9. Müller, U.; Triantafillaki, C.; Jordan, V.:  
„Extraktion mit Mesophasen – Auswahl geeigneter Emulgatoren zur Phytostoffgewinnung“ Chem.-Ing.-Tech. 79, 9 (2007) 1363
10. Bart, H.J; Bischoff, F.; Jordan, V.; Müller, U.; Schlitter, K; Schneider, P.:  
„Entwicklung eines Prozesses zur Phytoextraktion mit wässrigen Zweiphasensystemen“ Chem.-Ing.-Tech.; 80, 9, (2008)1292-1293
11. Lange, H.; Krüger, H.; Dammann, A.; Schwarzer, K.; David, R.; Müller, U.:  
„Entkeimung von Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus* L.) mittels „Mechanischer Sattdampfentkeimung““  
Z. Arznei- Gewürzpfla 15(2) (2010) 81-85
12. Schneider, P.; Bischoff, F.; Müller, U.; Bart, H.-J.; Schlitter, K.; Jordan, V.:  
"Plant extraction with Aqueous Phase Systems", Chem. Eng. Technol. 2011, 34 (3), 452-458
13. Schneider, P.; Hosseiny, S. S.; Bischoff, F.; Müller, U.; Bart, H.-J.; Schlitter, K.; Jordan, V.:  
"Surfactant mediated extraction of triterpenes and their direct HPLC analysis from the micellar system",  
Instrumentation Science & Technology (2011), 39:5, 407-418
14. Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.:  
"Flash Pasteurization of Beer - a Critical Review", Brewing Science Vol. 64, (2011) 32-40
15. Lange, H.; Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Krüger, H.:  
"Chemical, physical and sensory changes of herbal drugs after saturated steam decontamination", Z.  
Arznei- Gewürzpfla 17(4) (2012) 174-181

16. Lange, H.; Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.; Richert-Pöggeler, K.-R.; Krüger, H.:  
"Effects of steam and vacuum administration during decontamination on essential oil content in herbal medicines", *Journal of Applied Botany and Food Quality* 85 (2012) 34-40
17. Schwarzer, K.; Dammann, A.; Lange, H.; Krüger, H.; Müller, U.:  
„Mechanische Sattdampfentkeimung von Medizinaldrogen mit unterschiedlichen Oberflächeneigenschaften“, *Zeitschrift für Arznei- und Gewürzpflanzen*, 18 (3) (2013) 111-118
18. Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.:  
"Evaluation of the Acidic Sucrose Hydrolysis as Time-Temperature Integrator in Flash Pasteurizers", *Brewing Sciences* (2014) 67, 1/2, 10
19. Pliske, R.; Müller, U.; Kohlus, R.:  
„Untersuchungen zur Steigerung der Trocknungsgeschwindigkeit der Gefriertrocknung“, *Chemie-Ingenieur-Technik* 87, 7 (2015) 1006-1010
20. Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.:  
"Evaluation of the acidic sucrose hydrolysis as Time- Temperature Integrator in Flash Pasteurizers", *Brewing Sciences* (2014) 67, 10-17
21. Dammann, A.; Schwarzer, K.; Neubauer, P.; Schneider, J.:  
"Effect of residence time distribution in flash pasteurizers on the thermal death of microorganisms", *Brewing Sciences* (2014) 67, 101-107
22. Pliske, R., Haase, M., Müller, U., Kohlus, R.:  
„Prozesscharakterisierung der dynamischen Gefriertrocknung in einem Feststoffmischer“, *Chemie-Ingenieur-Technik* 88, 8 (2016) 1169–1176
23. Pliske, P., Müller, U., Kohlus, R.: „Modellierung der Trocknungsdauer für die dynamische Gefriertrocknung (Modeling drying time of dynamic freeze drying)“, *Chemie-Ingenieur-Technik* 90, 8 (2018) 1097-1103
24. Pliske, R., Isik, U., Weber, H., Ebbecke, J., Wienecke, A.-K., Müller, U., Kohlus, R.:  
„Influence of dynamic freeze-drying on the survival rate and the lactic acid formation activity of *Pediococcus pentosaceus*“ eingereicht 2018 bei *Food Science and Biotechnology*

#### c. Nicht-wiss. Fachzeitschriften/ professional journals

1. Müller, U.:  
„Qualitätssicherung in der Fleischwarenindustrie“, *Lebensmitteltechnik* Nr. 1-2 (1994) 43
2. Müller, U.; Nagel, M.:  
„Biosensoren“, *Lebensmitteltechnik* Nr. 7-8 (1994) 42
3. Zürner, I.; Müller, U.:  
„Sattdampfentkeimung pflanzlicher Materialien - Reduzierung der Verluste an ätherischen Ölen“, *LVT* 41, 1 (1996) 22 - 26
4. Bindrich, U.; Rohenkohl, H.; Müller, U.; Zürner, I.: „Gefrorene Eiprodukte - Vorteile, Herstellung und Eigenschaften“, *Lebensmitteltechnik* Nr. 9 (1996) 50 - 55
5. Kohlus, R.; Müller, U.:  
„Dampfdrucküberlagerte Zentrifugation - Eine mögliche Prozessintegration in der Lebensmitteltechnik“, *Lebensmitteltechnik* Nr. 1-2 (1997) 36 - 38

6. Müller, U.:

„Vom Druck zum Signal gelangen - Grundlegendes zum Thema Druckmesstechnik“; Lebensmitteltechnik Nr. 4 (1997) 14 - 15

7. Müller, U.; Bauch, A.:

„Mit Emulgatoren extrahieren- Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittel- und Biotechnologie“; Lebensmitteltechnik Nr. 5 (1997) 46 - 49

Völker, L.; Müller, U.; Zürner, I.; Nagel, M.:

„Entkeimung von Gewürzen“, Lebensmitteltechnik Nr. 9, 10 und 11 (1998)

8.. Teil 1: Grundlagen und Notwendigkeit (Nr. 9, S. 56 – 58),

9. Teil 2: Verfahrensprinzipien (Nr. 10, S. 56 – 58),

10. Teil 3: Entwicklungen bei (Satt-)Dampfentkeimungsverfahren (Nr. 11, S. 70 – 73)

Müller, U.; Heidemann, J.; Heine, M.; Humfeldt, M.:

„Zur Prozessplanung in der Lebensmittelindustrie“, Lebensmitteltechnik Nr. 3 und 4 (1999)

11. Teil 1: Prozesse optimieren (Nr. 3, S. 43 – 45),

12. Teil 2: Mitarbeit von Vorteil (Nr. 4, S. 72 – 74)

13. Wilhelm, P.; Müller U.:

„Mit Volldampf voraus – Wassersattdampf und seine Einsatzgebiete“; Lebensmitteltechnik Nr. 1-2 (2000) 56-57

14. Müller, U.; Dohmann, J.:

„Optimale Temperaturen – Entwicklungen in der Kältetechnik“, Lebensmitteltechnik Nr. 10 (2000) 16-18

15. Hegerding, L.; Wilhelm, P.; Müller, U.; Stiebing, A.:

„Decontamination of meat surfaces by a short-time saturated steam process“, Fleischwirtschaft 2005, 85 (3), 119-123.

16. Müller, U.; Schulte, H.:

„Flexibilität ist gefragt – die industrielle Umsetzung des Sattdampfentkeimungsverfahrens“, Lebensmitteltechnik 1-2/2010, S.30-31

17. Schwarzer, K.; Schneider, J.; Müller, U.; Becker, B.; Wilhelm, P.:

„Lemgo Database for D- and z-values: useful for beverage spoilage micro organism“, Brauwelt International V (2010), 252-256

18. Schwarzer, K.; Schneider, J.; Müller, U.; Becker, B.; Wilhelm, P.:

„Lemgoer Datenbank für D- und z-Werte: Anwendung hinsichtlich getränkeschädlicher Mikroorganismen“. Brauwelt 150 (2010), Nr. 18, S. 540-544

19. Müller, U.; Schwarzer, K.; Wilhelm, P.; Dammann, A.; Schneider, J.:

„Lemgoer Datenbank für D- und z-Werte“. Lebensmitteltechnik, Nr. 4 (2010)

20. Dammann, A.; Schwarzer, K.; Schneider, J.:

„Prüfung von Pasteurisationsanlagen“, Brauwelt 154 (2014) Nr. 27/28; S. 821-825

21. Woest, H.; Cöllü, I.; Dammann, A.; Schwarzer, K.; Schneider, J.:

„Forschungsprojekt zur nachhaltigen und schonenden Getränkepasteurisation abgeschlossen“, Brauereiforum 8, 2014, 10-11, 201x

22. Meyer, A., Von Industrie 4.0 zu Lebensmittel 4.0 und der Einfluss der Lebensmitteltechnologie, Getreide Mehl und Brot 01/2019, Verlag Moritz Schäfer Detmold

#### d. Forschungsberichte

1. Müller, U.:

„Entwicklung eines Verfahrens zur mikrobiologischen Erzeugung hochwertiger Öle und Aromastoffe mit Hilfe der CO<sub>2</sub>-Hochdruckextraktion“, Forschungsbericht, in: „Indirekt-spezifische Förderung der Biotechnologie“, S.225, Hrsg.: Forschungszentrum Jülich (BEO) 1991

2. Müller, U.; Triantafyllaki, C.; Jordan, V.; Schlitter, K.; Schneider, P.:

Bericht zum BMBF-FH<sup>3</sup>-Projekt Nr. 1773 A05 „Entwicklung eines geeigneten Verfahrens zur Phytoextraktion mit wässrigen Zweiphasensystemen“, Technische Informationsbibliothek, Hannover, 2009

3. Müller, U.; Krüger, H.:

2010 Final Report AiF Proposition: 15547 BG: „Mechanische Sattdampfentkeimung“ von Drogen. Available at the office of the FAH (info(a)fah-bonn.de)

#### e. Reprints und veröffentlichte Abstracts von Vorträgen

1. Müller, U.; Träger, M.; Onken, U.:

„Extraktive Fermentation von Antibiotika“, Dechema Biotechnology Conferences, Vol. 2, 1988

2. Müller, U.; Merrettig, U.; Träger, M.; Onken, U.:

„In-situ Extraction of Secondary Metabolites“, Reprint: Dechema Biotechnology Conferences, Vol. 3, (1989) 1089

3. Träger, M.; Buse, R.; Müller, U.; Onken, U.:

„Non-ionic Surfactants as In-situ Extraction Solvents for Hydrophobic Fermentation Products“ Reprint: Dechema Biotechnology Conferences, Vol. 3, (1989) 1093

4. Müller, U.:

„Application of CO<sub>2</sub>-Supercritical Fluid Extraction for Microbial Products in Food Industry“, Preprint IV zum 4th World Congress of Chemical Engineering, Karlsruhe, 16.-21. Juni 1991, p. 10.3-2, (ed. DECHEMA)

5. Franke, H.; Pulz, O.; Springer, M.; Tietz, U.; Müller, U.:

„Polyunsaturated fatty acids from microalgae“, Proceedings of the 1st European Workshop of Microalgae Biotechnology (10.-12. June 1992), p. 41, Bergholz-Rehbrücke/D (Inst. f. Getreideverarb.)

6. Czwalińska, R.; Wilhelm, P.; Lehre, G.; Müller, U.:

„Vergleich zweier Gefrierverfahren von Stutenmilch hinsichtlich der anschließenden Vakuumgefriertrocknung“, Kurzfassung, Proceedings zum GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2001, Berlin 8.-10.11.2001, GDL e.V.; Bonn, (ISDN 3-931678-04-0)

7. Barbe, S.; Wilhelm, P.; Müller, U.:

„Nichtthermische Entkeimungseffekte bei der Sattdampfbehandlung von Oberflächen“, Kurzfassung; Proceedings zum GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2001, Berlin, 8.-10.11.2001, GDL e.V.; Bonn, (ISDN 3-931678-04-0)

8. Kohlus, R.; Müller, U.:

„Steam enhanced centrifugation“, Reprint: World Congress on Particle Technology, 4, 21-25. July 2002, Sydney, Australia

9. Müller, U.; Wilhelm, P.:

„Mechanische Entkeimung – geringe Wassersattdampftemperaturen bieten schonende Möglichkeiten“, Lebensmitteltechnik 9/2002, S. 58-59

10. Müller, U.; Wilhelm, P.; Barbe, St.:

„Schonende Sattdampfentkeimung von pflanzlichen Materialien mit dem Lemgoer Sattdampfentkeimungsverfahren“, Reprint zum GDL-Symposium „Aktuelle Aspekte der Technologie von Kräutern und Gewürzen II“, Gießen, 23.-25.09.02, GDL e.V.; Bonn, in Vorbereitung

11. Müller U.; Wilhelm P.; Lilie M.; Barbe St.:

„Mechanical decontamination effects during a steam treatment of foods“ Reprint (Langfassung) zum International Congress on Engineering and Food (ICEF 9), Montpellier/F, 8.-11-03.2004

12. Wilhelm P.; Lilie, M. Barbe S.; Mueller, U.:

„Mild steam-decontamination of drugs and other plant material using mechanical effects“; Reprint zum „International Meeting on Pharmaceutics, Biopharmaceutics and Pharmaceutical Technology“, Nürnberg, 15.-17.03.2004

13. Wilhelm, P; Gieffers, C.; Lilie, M.; Müller, U.:

„Kalkulation thermischer Abtötungseffekte – Unterstützung bei der Auslegung von Entkeimungsprozessen; Langfassung des Vortrages“, Reprints, GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie, Dresden 6.-8-10.2005

14. Gockel, S.; Ridder, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:

„Dynamische Gefriertrocknung von Starterkulturen“, Kurzfassung zur ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim, Chem.-Ing.-Tech. 81 (2009) 1298-1299

15. Müller, U.; Triantafillaki, C.; Stegmann, I.; Wolf, A.:

„Gegenstrominjektionsverfahren zur Herstellung von Emulsionen“, Kurzfassung ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim, Chem.-Ing.-Tech. 81 (2009) 1156 - 1157

16. Lilie, M.; Burgemeister, S.; Flaschel, E.; Friehs, K.; Müller, U.:

„Nachweis mechanischer Entkeimungseffekte bei der mtVDV-Entkeimung“, Kurzfassung zur ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim, Chem.-Ing.-Tech. 81 (2009) 1174

17. Lilie, M.; Zakowski, M.; Schisnowski, D.; Bogdon, S.; Flaschel, E.; Friehs, K.; Müller, U.:

„Nicht-Isotherme Modellierung der thermischen Inaktivierung in einem mtVDV-Prozess“, Kurzfassung ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim, Chem.-Ing.-Tech. 81 (2009) 1265

18. Lange, H.; Krüger, H.; Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.:

„Wirkstoffgehalte von Medizinaldrugs nach mechanischen Sattdampfentkeimungen“ (Kurzfassung zum Poster bei der ProcessNet-JT 2010), Chem.-Ing. Tech.; 82, 9 (2010) 1578-1579

#### f) Vorträge und Poster (Keine Abstracts, Reprints vorhanden)

1. Müller, U. (Votr.); Träger, M; Onken, U.:

„Extraktive Fermentation von Antibiotika“ VortragACHEMA 08.06.1988

2. Müller, U. (Votr.); Träger, M.; Onken, U.:

„Selection of Solvents for Extractive Fermentation“, Vortrag bei der Diskussionstagung der Deutschen Bunsen-Gesellschaft für Physikalische Chemie „Physikalisch-chemische Trennprozesse in der Biotechnologie“, Schwerte, 13.-15.05.1989

3. Müller, U.; Merrettig, U.; Träger, M.; Onken, U.:

„In-situ Extraction of Secondary Metabolites“, Poster 205 bei der DECHEMA-Jahrestagung der Biotechnologen 1989, Frankfurt a. M.

4. Träger, M.; Buse, R.; Müller, U.; Onken, U.:

"Non-ionic Surfactants as In-situ Extraction Solvents for Hydrophobic Fermentation Products"; Poster 206 bei der DECHEMA-Jahrestagung der Biotechnologen 1989, Frankfurt a. M.

6. Müller, U.:

„Biotechnologisch gewonnene Fette und Öle“ anlässlich des Fett-Symposiums der Zentralfachschule der deutschen Süßwarenwirtschaft, Solingen, 5.-7.11.1990

7. Müller, U.:

"Application of CO<sub>2</sub>-Supercritical Fluid Extraction for Microbial Products in Food Industry", Vortrag beim 4th World Congress of Chemical Engineering, Karlsruhe, 16.-21. Juni 1991, Session 10.3-2

8. Müller, U.:

„Gewinnung hochwertiger, mikrobieller Fette“, FH Gießen-Friedberg 25.06.1992, Gießen

9. Müller, U.:

„Qualitätssicherungsaspekte in der Speiseeisproduktion“ anlässlich des Fort- und Weiterbildungsseminars „Speiseeis“, Quakenbrück, 9./10.03.1993

10. Müller, U.:

„Emulgieren - Verfahren und Apparate“ anlässlich des Behrs Seminars „Disperse Systeme“, Quakenbrück, 20./21.04.1993

11. Müller, U.:

„Prozesskenntnis als Voraussetzung für moderne Qualitätssicherung am Beispiel der Speiseeisherstellung“, FH Lippe in Lemgo, 29.04.1993

12. Müller, U.:

„Moderne Technologien zur Herstellung von Desserts: Konsistenzgebung“ anlässlich des Behrs Seminar „Moderne und zeitgemäße Desserts“, Bad Honnef, 18./19.10.1993

13. Müller, U.:

„Bedeutung der DIN/ISO 9000 ff. für Schlacht- und Zerlegebetriebe“ anlässlich der Veranstaltungen „DIN/ISO 9000 ff.-Zertifizierung für kleine und mittlere Schlacht- und Zerlegebetriebe - Realisierung, Kosten und Nutzen im Wettbewerb“ am 1.3.1994 und 10.3.1994, Quakenbrück

14. Müller, U.:

„Homogenisierverfahren - Grundlagen und Einsatz am Beispiel der Herstellung von Speiseeis“, FH Fulda 08.03.1994

15. Müller, U.:

„Anforderungen an Biosensoren aus Sicht der Lebensmitteltechnik“ anlässlich des FKB-Workshops „Einsatz von Biosensoren in der Lebensmittelprodukt- und Prozesskontrolle“, Quakenbrück, 10.03.1994

16. Pöttker, H. (Votr.); Müller, U.:

„Fuzzy-Regelungstechnik für Kristallisationsprozesse am Beispiel der Schokoladenvorkristallisation“, VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Vlaardingen/NL, 23-25.03.1994

17. Müller, U.:

„Die Bedeutung der DIN/ISO 9000 ff. in der Lebensmittelindustrie“, FB Agrarwissenschaften der Universität Göttingen, Göttingen, 09.05.1994

18. Müller, U.:

„Qualitätsmanagement nach DIN/ISO-Normen: Die Herausforderung der Märkte und Grundlage der Wettbewerbsfähigkeit“, Seminar der Akademie für Agrar-Marketing (Osnabrück), Wallenhorst, 17.06.1994

19. Müller, U.:  
„Die moderne Qualitätsmanagementphilosophie“, Seminar im Rahmen des DIL-Seminars  
„Qualitätsmanagement nach DIN/ISO 9000 ff. - Herausforderung für die mittelständische  
Lebensmittelindustrie“, Quakenbrück, 16.06.1994
  
20. Müller, U. „Praxisbeispiele für Wassereinsparungen in der Lebensmittelindustrie“, Seminar  
„Wassereinsparung und Abwasserreinigung in der Lebensmittelindustrie“ des DIL, der Bundesstiftung  
Umwelt und der niedersächsischen Fachkoordinierungsstelle für Umwelttechnik, Quakenbrück,  
20.09.1994
  
21. Müller, U.:  
„Entkeimung von pflanzlichen Rohstoffen“ FH Weihenstephan, 12.10.1994, Freising
  
22. Müller, U.:  
„Extraktion - Beiträge zur Einführung neuartiger Extraktionsmittel in der Lebensmittel- und  
Bioverfahrenstechnik“ Hochschule Bremerhaven, 09.12.1994
  
23. Müller, U.:  
„Trocknungstechnik - Anwendung für die Deponierung von Klärschlamm“, Hochschule Bremen,  
13.12.1994
  
24. Müller, U.:  
„Extraktion - Anwendung neuartiger Extraktionssysteme in der Lebensmitteltechnik und Biotechnologie“;  
FH Lippe, Lemgo, 5.01.1995
  
25. Müller, U. (Votr.); Zürner, I.:  
„Untersuchung zur Verringerung der Verluste an ätherischen Ölen bei der hydrothermischen Entkeimung  
von pflanzlichen Rohstoffen und technische Konsequenzen“ VDI-GVC-Fachausschuss  
Lebensmittelverfahrenstechnik, Stuttgart-Hohenheim, 29.-31.03.1995
  
26. Kohlus, R. (Votr.); Müller, U.:  
„Effekte bei der Heißdampfbehandlung von Filterkuchen im Zentrifugalfeld“ VDI-GVC-Fachausschuss  
mechanische Flüssigkeitsabtrennung, Dresden, 29.- 31.03.1995
  
27. Müller, U. (Votr.); Zürner, I.:  
„Hydrothermische Entkeimung von pflanzlichen Rohstoffen unter Minimierung von Wirkstoffverlusten“;  
GDL-Symposium „Lebensmittel- und Biotechnologie“, Bremerhaven, 27.- 29.04.1995
  
28. Müller, U.:  
„Lebensmittelemulgatoren als neuartige Extraktionsmittel für die Lebensmittel- und Biotechnologie?“  
Vortrag zu den VDI-GVC-Fachausschüssen Grenzflächen und Lebensmittelverfahrenstechnik, Würzburg,  
4.- 6.03.1996
  
29. Müller, U.:  
„Lebensmittelemulgatoren als neuartige Extraktionsmittel für die Lebensmittel- und Biotechnologie?“  
Vortrag zum Fachbereichstag des FB 4, FH Lippe, 6.12.1996
  
30. Baumgarten, E.; Nagel, M.; Müller, U.; Tischner, R.:  
„Verminderung von Stickstoff- und Kohlenstoffverbindungen in Gülle durch Algen und andere  
Mikroorganismen“ Poster zur 15. DECHEMA-Jahrestagung der Biotechnologen 4.-6.03.1997 Münster
  
31. Völker, L. (Votr.); Lehre, G.; Müller, U.; Zürner, I.:  
„Vorstellung einer Laborentkeimungsapparatur zur Sattedampfentkeimung pflanzlicher Materialien unter  
Verwendung oszillierender Druck- und Temperaturbedingungen sowie erster Ergebnisse zu einer *B. subtilis*-Reinkultur“, GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Baden-Baden, 18.- 20.05.1998

32. Müller, U. (Vortr.); Heidemann, J.; Heine, M.; Humfeldt, M.:  
„Zur Prozessplanung in der Lebensmittelindustrie“, Kolloquium des FB 4 der FH Lippe, Lemgo, 12.11.1998
33. Wilhelm, P. (Vortr.); Lehre, G.; Müller, U.:  
„Zur Sattdampfentkeimung einer mit *B. subtilis*-Sporen verkeimten Modelloberfläche“ GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Würzburg, 29.-31.03.2000
34. Müller, U. (Vortr.); Wilhelm, P.; Lehre, G.:  
„Neue Konzepte zur schonenden Sattdampfentkeimung pflanzlicher Materialien für die Lebensmittel- und Pharmaindustrie“ InnoFood 2000 (Hochschule Anhalt), Köthen, 15./16.09.2000
35. Müller, U.:  
„Überlegungen zur Planung von Produktionsprozessen in der Ernährungsindustrie“, NRW-Ernährungsgipfel 2001, Bochum, 26.09.2001
36. Müller, U.:  
„Von der Produkt- zur Prozessinnovation“ Auftaktveranstaltung „Kooperation und Innovation in der Prozesskette Food-Processing NRW“ der Food Processing Initiative e.V.; Dortmund, 30.01.2002
37. Müller, U. (Vortr.); Wilhelm, P.; Barbe, St.; Lehre, G.; „Vorstellung eines Sichtzellenautoklaven zur Untersuchung der Entkeimung mit Dampf“ VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Jena, 6.-8.03.2002
38. Czwalińska, R.; Wilhelm, P.; Lehre, G.; Müller, U.:  
„Vergleich zweier Gefrierverfahren von Stutenmilch hinsichtlich der anschließenden Vakuumgefrieretrocknung“ Poster beim GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2001, Berlin 8.-10.11.2001
39. Barbe, S.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Nichtthermische Entkeimungseffekte bei der Sattdampfbehandlung von Oberflächen“, Poster beim GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2001, Berlin, 8.-10.11.2001
40. Wilhelm, P. (Vortr.); Barbe, St.; Müller, U.:  
„Untersuchung nicht-thermischer Entkeimungseffekte bei der Sattdampfbehandlung von Modelloberflächen mit den Beispielen *B. subtilis* und *L. plantarum*“ VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Weimar, 6.-8.03.2002
- 41.; Kohlus, R. (Vortr.); Müller, U.:  
„Steam enhanced centrifugation“; World Congress on Particle Technology, 4, 21-25. July 2002, Sydney, Australia
42. Wilhelm, P. (Vortr.); Müller, U.:  
Barbe, St.; „Mechanische Wirkungen beim Lemgoer Sattdampfentkeimungsverfahren“, InnoFood 2002 (Hochschule Anhalt), Bernburg, 18./19.09.2002
43. Müller, U. (Vortr.); Wilhelm, P.; Barbe, St.:  
„Schonende Sattdampfentkeimung von pflanzlichen Materialien mit dem Lemgoer Sattdampfentkeimungsverfahren“, GDL-Symposium „Aktuelle Aspekte der Technologie von Kräutern und Gewürzen II“, Gießen, 23.-25.09.2002
44. Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Schonende Entkeimung mit dem Lemgoer Entkeimungsverfahren am Beispiel von Fleischoberflächen“ Poster beim VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Freising, 12.-14.03.2003
45. Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Mechanische Effekte bei der Entkeimung von Lebensmitteln mit dem Lemgoer Entkeimungsverfahren“, Poster beim GDL-Kongress „Lebensmitteltechnologie 2003“ Stuttgart-Hohenheim, 25.09.-27.09.2003

46. Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Lemgoer Sattdampfverfahren – Ansätze einer Reinigungstechnik für Oberflächen“; Poster beim GDL-Kongress „Lebensmitteltechnologie 2003“ Stuttgart-Hohenheim, 25.09.-27.09.2003
47. Wilhelm, P. (Votr.); Müller, U.; Barbe, St.; Lilie, M.:  
„Mechanical Components in the Decontamination of *B. subtilis* and *L. plantarum* on Various Surfaces – A Progress Report“, Institute of Food Research, Norwich/UK, 14.11.2003
48. Wilhelm, P. (Votr.); Müller, U.; Barbe, St.; Lilie, M.; Müller, U.:  
„Mechanische Effekte bei der Sattdampfentkeimung von *B. subtilis* und *L. plantarum* auf verschiedenen Oberflächen“, 1. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, FH Lippe und Höxter, Lemgo, 12.12.2003
49. Müller U.; Wilhelm P.; Lilie M.; Barbe St.:  
„Mechanical decontamination effects during a steam treatment of foods“ Poster beim International Congress on Engineering and Food (ICEF 9), Montpellier/F, 8.-11.03.2004
50. Wilhelm P. (Votr.); Lilie, M.; Barbe S.; Mueller, U.:  
„Mild steam-decontamination of drugs and other plant material using mechanical effects“; Vortrag beim „International Meeting on Pharmaceutics, Biopharmaceutics and Pharmaceutical Technology“, Nürnberg, 15.-17.03.2004
51. Müller, U.; und Mitarbeiter:  
Seminarvortrag „Beiträge zur Entwicklung einer mechanischen Entkeimung von Lebensmitteln mit Dampf“, Universität Bielefeld, Technische Fakultät, AG Biotechnologie, 2.07.2004
52. Lilie, M. (Votr.); Wilhelm, P.; Giefers, C.; Müller, U.; Cuqat, D.:  
„Fortschritte bei der Anwendung der Flash-Verdampfung für die mechanische Entkeimung von (Lebensmittel-)oberflächen“; Vortrag bei der Innofood 2004, HS Anhalt, Köthen, 23.-24.10.2004
53. Giefers, C. (Votr.); Müller, U.; Brocklehurst, T.:  
„Modelluntersuchungen zur Anhaftung von *Salmonella Typhimurium* LT 2 auf Gemüseoberflächen“; Vortrag bei der Innofood 2004, HS Anhalt, Köthen, 23.-24.10.2004
54. Hein, S.; Lilie, M.; Giefers, C.; Cuqat, D.; Müller, U.:  
„Produktschonende Entkeimung – Betrachtungen zur Veränderung des Gehaltes und der Zusammensetzung von ätherischen Ölen am Beispiel von schwarzem Pfeffer“; Poster zur Innofood 2004, HS Anhalt, Köthen, 23.-24.10.2004
55. Müller, U. (Votr.); Lilie, M.; Wilhelm, P.:  
„Mechanische Entkeimung – der Einsatz der Flashverdampfung für die Oberflächenentkeimung“, Vortrag beim Symposium „Höhere Qualität durch reinere Produkte“, Universität Karlsruhe, 30.9.-1.10.2004
56. Jordan, V. (Votr.); Müller, U.:  
Vortrag „Extraktionen mit Systemen aus Tensid-Mesophasen – Potenziale für die Naturstoffisolierung“ zum DECHEMA-Workshop „Phytoextrakte – Produkte und Prozesse“, Frankfurt, 8./9.11.2004
57. Hein, S. (Votr.); Müller, U.; Lilie, M.; Wilhelm, P.; Giefers, C.:  
„Übersicht - Einordnung neuartiger Entkeimungsverfahren“, 2. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, FH Lippe und Höxter, Lemgo, 10.12.2004
58. Müller, U.; Lilie, M.; Wilhelm, P.; Giefers, C.; Hein, S.:  
„Grundlegendes zur Abtötung von vegetativen Keimen und bakteriellen Sporen“, 2. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, FH Lippe und Höxter, Lemgo, 10.12.2004
59. Lilie, M. (Votr.); Hein, S.; Wilhelm, P.; Giefers, C.; Müller, U.:  
„Fortschritte beim Lemgoer Sattdampfentkeimungsverfahren“ 2. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, FH Lippe und Höxter, Lemgo, 10.12.2004

60. Müller, U.; Pahl, M.; Youmssi, C. D.; Alke, A. (Vortr.):  
"Mechanical sterilization with steam" XI. Conférence de Bioscience, 16.-19.12.04, Université de Dschang/Kamerun
61. Lilie, M. (Vortr.); Wilhelm, P.; Hein, S.; Müller, U.:  
„Fortschritte bei der mechanischen Sattdampfentkeimung“, VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Berlin, 7.-09.03.2005
62. Giefers, C. (Vortr.); Müller, U.; Brocklehurst, T.:  
„Untersuchungen zur Anhaftung von Mikroorganismen auf Gemüseoberflächen“ VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Berlin, 7.-09.03.2005
63. Wilhelm, P. (Vortr.); Giefers, C.; Lilie, M.; Müller, U.:  
„Kalkulation thermischer Entkeimungseffekte beim Lemgoer Sattdampfentkeimungsverfahren auf Basis realer Temperaturverläufe“ Poster beim VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Berlin, 7.-09.03.2005
64. Müller, U. (Vortr.); Chchtian, S.; Jordan, V.; Schlitter, K.:  
„Zur Entwicklung einer Phytostoff-Tensid-Extraktion“, Poster beim VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Berlin, 7.-09.03.2005
65. Hein, S. (Vortr.); Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Produktschonende Entkeimung mit Sattdampf – Betrachtungen zur Veränderung des Gehaltes und der Zusammensetzung von ätherischen Ölen am Beispiel von schwarzem Pfeffer“, Poster beim VDI-GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Berlin, 7.-09.03.2005
66. Müller, U.:  
„Veredeln von Nahrungsmitteln“; Vortrag beim Seminar „Moderne Misch- und Agglomerationsverfahren von Feststoffen in der Lebensmittelindustrie“ des VDI-BV Teutoburg, Paderborn, 5./6.04.2005
67. Müller, U.:  
„Prozess-Entwicklung“; Vortrag beim Seminar „Moderne Misch- und Agglomerationsverfahren von Feststoffen in der Lebensmittelindustrie“ des VDI-BV Teutoburg, Paderborn, 5./6.04.2005
68. Müller, U.:  
„Die mechanische Entkeimung von festen Lebensmitteln mittels Sattdampf“; Vortrag vor dem FB Bio- und Chemieingenieurwesen, Universität Dortmund, 20.04.2005
69. Jordan, V. (Vortr.); Müller, U.:  
"Surfactants and Dispersed Systems in Theory and Practice", Konferenz der Technischen Universität Breslau, Polanica Zdrój, 31.5. bis 4.6.2005, auch Reprint
70. Müller, U.; Meyer, T.:  
„Zur Entwicklung einer mechanischen Entkeimungsmethode von Lebensmittel- und Arzneimitteln“; Tandem-Vortrag bei der Veranstaltung Life Science in OWL – Anwendungsnahe Forschung für innovative Produkte und neue Märkte, Bielefeld, 21.09.05
71. Müller, U. (Vortr.); Wilhelm, P.; Giefers, C.; Lilie, M.:  
„Stand der Untersuchungen zur mechanischen Sattdampfentkeimung“; GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2005, Dresden, 6.-8.10.05, auch Reprint
72. Wilhelm, P. (Vortr.); Giefers, C.; Lilie, M.; Müller, U.:  
„Kalkulation thermischer Abtötungseffekte – Unterstützung bei der Auslegung von Entkeimungsprozessen“; GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2005, Dresden, 6.-8.10.2005

73. Müller, U. (Votr.); Chchtian, S.; Jordan, V.; Schlitter, K.:  
„Zur Entwicklung einer Phytostoff-Tensid-Extraktion“, Poster beim GDL Kongress Lebensmitteltechnologie 2005, Dresden, 6.-8.10.2005
74. Lilie, M. (Votr.); Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Energetische Betrachtungen zur Sattdampfentkeimung im fluidisierten Bett“, GVC- Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Reinbek, 20.-22.03.2006
75. Rumke, T.; Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Sattdampfentkeimung von Kamilleblüten unter Berücksichtigung qualitativer Aspekte“ Poster zum GVC- Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Reinbek, 20.-22.03. 2006
76. Plassmeier, A.; Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Das besondere Problem des ätherischen Öls bei der Sattdampfentkeimung von Majoran“ Poster zum GVC-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Reinbek, 20.-22.03. 2006
77. Müller, U.:  
„Integration von Trockenmischprozessen in eine Prozesskette“ Vortrag zum 2. Paderborner Mischtechnik-Symposium des VDI-BV Teutoburg, 19.-21.09.2006, Dt. Sektion
78. Müller, U. (Votr.); Pahl, M.:  
„Basic principles of dry blending“, Vortrag zum 2. Paderborner Mischtechnik-Symposium des VDI-BV Teutoburg, 19.-21.09.2006, Engl. Section
79. Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Anwendung der Flash-Verdampfung zur Entkeimung pflanzlicher Materialien“, Poster zur GVC/DECHEMA-Jahrestagung, Wiesbaden, 26.-28.09.2006 und Innofood, Tagung der HS Anhalt, Bernburg, 2./3.11.06
80. Müller, U. (Votr.); Triantafillaki C.; Jordan, V.:  
„Gewinnung pflanzlicher Substanzen durch Mesophasen von Emulgatoren“ Vortrag zur Innofood, Tagung der HS Anhalt, Bernburg, 2./3.11.06
81. Müller, U.:  
„VDI 4066 - Ziele einer neuen Richtlinie zur Abfüllung von flüssigen und pastösen Lebensmitteln – Grundlagen und Auslegungskriterien“ 4. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, FH Lippe und Höxter, Lemgo, 1.12.2006
82. Lilie, M. (Votr.); Loskand, B.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Anlagenoptimierung bei der Vakuum-Druck-Vakuum-Behandlung von pflanzlichen Materialien“, 4. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, FH Lippe und Höxter, Lemgo, 1.12.2006
83. Wilhelm, P. (Votr.); Althoff, T.; Müller, U.:  
„Der erste Online D- und z-Wert Katalog - Hilfsmittel für Forschung und Praxis“ 4. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, FH Lippe und Höxter, Lemgo, 1.12.2006
84. Triantafillaki, C, Müller, U.; Jordan, V.:  
„Extraktion mit Mesophasen – Auswahl von geeigneten Emulgatoren zur Phytostoffgewinnung“, Poster zur ProcessNet-Fachausschusssitzung Lebensmittelverfahrenstechnik, Zürich, 15./16.03.2007,
85. Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.; Walhorn, V.; Ros, R.; Anselmetti, D.:  
„Haftkräfte vs. Ablösende Kräfte – Einsatz der Rasterkraftmikroskopie zur quantitativen Haftkraftmessung von *Bacillus spp.* Sporen“, Poster zur ProcessNet-Fachausschusssitzung Lebensmittelverfahrenstechnik, Zürich, 15./16.03.2007,
86. Loskand, B.; Lilie, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Anlagenoptimierung bei der VDV-Entkeimung von pflanzlichen Materialien im bewegten Produktbett –

Verbesserung der Produkteigenschaften und der Produktrückhaltung“, Poster zur ProcessNet-Fachausschusssitzung Lebensmittelverfahrenstechnik, Zürich, 15./16.03.2007

87. Lilie, M. (Votr.); Pfaff, R.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Haftkraftuntersuchungen an bakteriellen Sporen mittels eines Vakuum-Druck-Vakuum-Verfahrens am Beispiel von *Bacillus spp.*“, Vortrag zur ProcessNet-Fachausschusssitzung Lebensmittelverfahrenstechnik, Zürich, 15./16.03.2007

88. Müller, U. (Votr.); Lilie, M.; Wilhelm, P.:  
„Thermisch-letale Effekte und mechanische Ablösung bei der mechanischen Sattedampfung“, Vortrag bei der Tagung der GEFTA (Ges. für Thermische Analyse), Bremerhaven, 12.-14.9.2007

89. Triantafyllaki, C. (Votr.); Müller, U.; Jordan, V.:  
„Extraktion mit Mesophasen – Das Potential von Emulgatoren zur Phytostoffgewinnung“, Vortrag bei der Tagung der GEFTA (Ges. für Thermische Analyse), Bremerhaven, 12.-14.9.2007

90. Triantafyllaki, C. (Votr.); Müller, U.; Jordan, V.:  
„Extraktion von kosmetisch interessanten Wirkstoffen aus Pflanzen mittels Mesophasen“ Vortrag bei der SEPAWA 2007, Würzburg, 10.-12.10.2007.

91. Lilie, M. (Votr.); Müller, U.; Walhorn, V.; Ros, R.; Anselmetti, D.; Friehs, K.; Flaschel, E.:  
„Haftkraftuntersuchungen an bakteriellen Sporen von *Bacillus spp.* in Luft und Wasser mittels Rasterkraftmikroskopie (AFM)“ Vortrag beim GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2007, HH-Harburg, 11.-13.10.2007

92. Triantafyllaki, C., Müller, U.; Jordan, V.:  
„Extraktion mit Mesophasen – Auswahl von geeigneten Emulgatoren zur Phytostoffgewinnung“, Poster zum GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2007, HH-Harburg, 11.-13.10.2007

93. Müller, U. (Votr.); Triantafyllaki, C.; Jordan, V.:  
„Extraktion mit Mesophasen – Auswahl geeigneter Emulgatoren zur Phytostoffgewinnung“, Vortrag bei der ProcessNet Jahrestagung 2007, Aachen, 16.-18.10.2007

94. Müller, U.:  
„Entkeimungsverfahren fester Substanzen – Eine kurze Übersicht“, Vortrag beim 5. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen; 30.11.2007

95. Müller, U. (Votr.); Triantafyllaki, C.; Jordan, V.:  
„Gewinnung von Wirkstoffen aus Arzneipflanzen mittels eines neuen Extraktionsverfahrens auf Basis von Mesophasen von Emulgatoren“, 18. Bernburger Wintersemester und 5. Fachtagung Arznei- und Gewürzpflanzen 18.02.-21.02.2008 (Saluplanta e.V.; Bernburg/Saale)

96. Müller, U.:  
„Entkeimung von Naturstoffen in Feststoffmischern“ Vortrag zum 3. Paderborner Mischtechnik-Symposium des VDI-BV Ostwestfalen-Lippe, 4.-5.03.2008

97. Schneider, P. (Votr.); Jordan V.; Schlitter, K.; Müller, U.; Bart, H.-J.; Bischoff, F.:  
„Entwicklung eines Prozesses zur Phytoextraktion mit wässrigen Zweiphasensystemen“, ProcessNet-Fachausschuss Extraktion, Clausthal-Zellerfeld, 16.-18.4.2008

98. Müller, U. (Votr.); Triantafyllaki, C.:  
„Phytoextraktion mit Mesophasen“ FH Gießen-Friedberg, Gießen, 30.09.2008

99. Bart, H.J.; Bischoff, F.; Jordan, V.; Müller, U.; Schlitter, K.; Schneider, P. (Votr.):  
„Entwicklung eines Prozesses zur Phytoextraktion mit wässrigen Zweiphasensystemen“ Vortrag bei der ProcessNet-Jahrestagung 2008, Karlsruhe, (Kurzfassung Chem.-Ing.-Tech.; 2008, 80, 9, 1292-1293)

100. Müller, U. (Vortr.); Triantafillaki, C.; Schneider, P.; Jordan, V.:  
„Trennung komplexer Stoffgemische mit Mesophasensystemen“, Vortrag zum ProcessNet-Fachausschuss Extraktion/TAK Phytoextrakte, Oberhausen, 2./3.03.2009
101. Zakowski, M.; Schisnowski, D.; Bogdon, S.; Lilie, M.; Wilhelm, P.; Flaschel, E.; Friehs, K.; Müller, U.:  
„Nicht-Isotherme Modellierung der thermischen Inaktivierung von Bacillus-Sporen“, Poster zum ProcessNet-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Lausanne 23.-25.3.2009
102. Pliske, R.; Ukar, F.; Wang, J.; Triantafillaki, C.; Müller, U.; Jordan, V.:  
„Bestimmung von Stoffübergangskoeffizienten bei der Phytostoffextraktion mittels Mesophasen“, Poster zum ProcessNet-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Lausanne 23.-25.3.2009
103. Gockel, S.; Ridder, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Dynamische Gefriertrocknung von Starterkulturen“, Poster zum ProcessNet-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Lausanne 23.-25.3.2009
104. Lilie, M.; Burgemeister, S.; Flaschel, E.; Friehs, K.; Müller, U.:  
„Einsatz der Bildanalyse zum Nachweis mechanischer Entkeimungseffekte“, Poster zum ProcessNet-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Lausanne 23.-25.3.2009
105. Triantafillaki, C.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Gegenstrominjektionsverfahren zur Herstellung von Emulsionen“, Poster zum ProcessNet-Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Lausanne 23.-25.3.2009
106. Schwarzer, K.; Becker, B.; Schneider, J.; Müller, U.:  
„Die Lemgo D- and z-value Database for Food (LDzBase): Ein Werkzeug zur Einführung von minimal processing in der Entkeimung“, Poster zum ProcessNet Fachausschuss Lebensmittelverfahrenstechnik, Lausanne 23.-25.03.2009
107. Müller, U.:  
„Gewürze ohne Keime – Pro Inno am Beispiel eines Entkeimungsprojektes“ Detmold, Museumsrunde, Veranstaltung der HS OWL, Kreis Lippe und IHK zu Lippe, 4.5.2009
108. Krüger, H.; Lange, H.; Müller, U.; Lilie, M.:  
„Changes in the composition of fennel and marjoram essential oils influenced by steam vacuum decontamination“ Poster zur ISEO 2009 (40th International Symposium on Essential Oils), Savigliano/I, 2009
109. Müller, U.:  
„Mechanische Sattdampf-Entkeimung von pflanzlichen Materialien – ein Beispiel für die Kooperation von Mittelstand und Hochschule“, Branchentreff BioIndustry e.V. / Bio-Tech-Region OWL e.V., 17.06.2009, Bönen
110. Gockel, S.; Ridder, M.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Dynamische Gefriertrocknung von Starterkulturen“, Poster zur ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim und GDL Kongress 2009, 22.-24.10.2009, Lemgo
111. Müller, U. (Vortr.); Triantafillaki, C.; Stegmann, I.; Wolf, A.:  
„Gegenstrominjektionsverfahren zur Herstellung von Emulsionen“, Vortrag ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim und Vortrag GDL Kongress 2009, 22.-24.10.2009, Lemgo
112. Lilie, M.; Burgemeister, S.; Flaschel, E.; Friehs, K.; Müller, U.:  
„Nachweis mechanischer Entkeimungseffekte bei der mtVDV-Entkeimung“, Poster zur ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim und GDL Kongress 2009, 22.-24.10.2009, Lemgo
113. Lilie, M.; Zakowski, M. (Vortr.); Schisnowski, D.; Bogdon, S.; Flaschel, E.; Friehs, K.; Müller, U.:  
„Nicht-Isotherme Modellierung der thermischen Inaktivierung in einem mtVDV-Prozess“, Vortrag

ProcessNet-Jahrestagung 8.-10.10.2009, Mannheim und Vortrag GDL Kongress 2009, 22.-24.10.2009, Lemgo

114. Schwarzer, K.; Becker, B.; Schneider, J.; Müller, U.:

„Die Lemgo D- and z-value Database for Food (LDzBase): Ein Werkzeug zur Einführung von minimal processing in der Entkeimung“, Poster zum GDL-Kongress 2009, Lemgo, 22.-24.10.2009

115. Müller, U.:

„Mechano-thermische Entkeimungsverfahren von pflanzlichen Materialien“, GDL Kongress 2009, 22.-24.10.2009, Lemgo

116. Schneider, P. (Votr.); Bischoff, F.; Müller, U.; Bart, HJ.; Schlitter, K.; Jordan, V.:

„Die Phytoextraktion mit Tensid-Wasser-Systemen am Beispiel der Triterpengewinnung aus Salbei“, Vortrag beim Treffen der ProcessNet-TAK „Phytoextrakte“, Karlsruhe 9./10.03.2010

117. Dammann, A.; Schwarzer, K.; Lange, H.; Krüger, H.; Müller, U.:

„Mechanische Sattdampfentkeimung – Alternative zu gängigen Entkeimungsverfahren“, Informationsveranstaltung Mechanische Sattdampfbehandlung als innovatives Verfahren zur Verbesserung der mikrobiologischen Qualität, Forschungsvereinigung der Arzneimittelhersteller e.V. 9.6.2010, Bonn

118. Lange, H. (Votr.); Dammann, A.; Schwarzer, K.; Krüger, H.; Müller, U.:

„Beeinflussung des Mikroorganismengehalts und der wertgebenden Inhaltsstoffe durch die Mechanische Sattdampfentkeimung“, Informationsveranstaltung Mechanische Sattdampfbehandlung als innovatives Verfahren zur Verbesserung der mikrobiologischen Qualität, Forschungsvereinigung der Arzneimittelhersteller e.V. 9.6.2010, Bonn

119. Schwarzer, K.(Votr.); Lange, H.; Dammann, A.; Krüger, H.; Müller, U.:

„Medizinaldrogen, Kräuter und mehr - Mögliche Einsatzgebiete der Mechanischen Sattdampfentkeimung“, Informationsveranstaltung Mechanische Sattdampfbehandlung als innovatives Verfahren zur Verbesserung der mikrobiologischen Qualität, Forschungsvereinigung der Arzneimittelhersteller e.V. 9.6.2010, Bonn

120. Müller, U.:

„Stand der Sattdampfentkeimung bei pflanzlichen Materialien“, Vortrag beim GDL-Symposium Technologie der Kräuter und Gewürze III, 22./23.06.2010, Nuthetal (Inst. für Getreideverarbeitung)

121. Lange, H. (Votr.); Schwarzer, K.; Dammann, A.; Krüger, H.; Müller, U.:

„Mechanische Sattdampfentkeimung von Arznei- und Gewürzpflanzen“, 39. Deutscher Lebensmittelchemikertag, 20.-22.09.2010 Stuttgart-Hohenheim

122. Lange, H. (Votr.); Krüger, H.; Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.:

„Wirkstoffgehalte von Medizinaldrogen nach mechanischen Sattdampfentkeimungen“, Poster bei der ProcessNet-JT 2010 und 28. DECHEMA-JT der Biotechnologen, Aachen, 21.-23.09.2010

123. Müller, U.:

„Emulsionsherstellung im industriellen Maßstab mittels Gegenstrominjektion“, SEPAWA- Kongress 2010, Vortrag im Rahmen des „Forum für Neues“, Fulda, 13.-15.10.2010

124. Schwarzer, K. (Votr.); Wilhelm, P.; Schneider, J.; Becker, B.; Müller, U.:

„Die 'Lemgo D- and z-value Database for Food' (LDzBase) - ein Werkzeug zur genaueren Parametrierung von Entkeimungen in der Lebensmittelindustrie“, 7. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, HS Ostwestfalen-Lippe, 10.12.2010

125. Dammann, A. (Votr.); Schwarzer, K.; Krüger, H.; Lange, H.; Müller, U.:

„Die mechanische Sattdampfentkeimung von Pflanzenmaterialien- und neuste Ergebnisse“, 7. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, HS Ostwestfalen-Lippe, 10.12.2010

126. Müller, U.:

„Entkeimung von festen pflanzlichen und flüssigen Substanzen – ein Überblick“, 7. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, HS Ostwestfalen-Lippe, 10.12.2010

127. Dammann, A.; Schwarzer, K.; Lange, H.; Krüger, H.; Müller, U.:

„Schonende Entkeimung von Medizinaldrogen durch das Lemgoer Verfahren“, Poster zum 21. Bernburger Winterseminar für Arznei- und Gewürzpflanzen, Bernburg, 22./23.2.2011

128. Schneider, P. (Votr.); Müller, U.; Bart, H.J.; Schlitter, K.; Jordan, V.:

„Tensid-Wasser-Systeme als innovative Technologie zur Extraktion von Phytostoffen am Beispiel der Modellpflanze *Salvia tribola*“, Vortrag zum Jahrestreffen der ProcessNet-Fachausschüsse Extraktion, Fluidverfahrenstechnik, Mehrphasenströmung und Phytoextrakte – Produkte und Prozesse, Fulda 3./4.3.2011

129. Pliske, R.; Müller, U.; Barnekow, R.:

„Untersuchung zur Steigerung der Geschwindigkeit der Gefriertrocknung durch Bewegung des Trockengutes“, Poster zur ProcessNet-Fachausschusssitzung Lebensmittelverfahrenstechnik, Vlaardingen/NL, 23./24.03.2011

130. Dammann, A. (Votr.); Schwarzer, K.; Müller, U.; Krüger, H.; Langer, H.:

„Schonende Entkeimung von Medizinaldrogen durch das Lemgoer Verfahren“ Vortrag auf der 6. Fachtagung Arznei- und Gewürzpflanzen, September 2011 in Berlin

131. Pliske, R.; Müller, U.:

„Investigation on increasing the velocity of the freeze drying by friction effects“. Poster zum ECCE/ECAB-Congress, Berlin 25.-29.09.2011

132. Schneider, J. (Votr.) ; Schwarzer, K.; Dammann, A; Müller, U.; Voetz, M.:

„Minimal Processing - Der Weg zur Produkt und Ressourcen schonenden Getränkepasteurisation“. Fresenius Fachtagung Abfüllung sensibler Getränke, Berlin 29.-30.10.2011

133. Müller, U.; Pliske, R.:

„Dynamische Gefriertrocknung in Feststoffmischern“, 5. Paderborner Mischtechnik-Symposium des VDI-BV Ostwestfalen-Lippe, 15./16.11.2011, Paderborn

134. Schneider, J. (Votr.); Schwarzer, K.; Dammann, A; Müller, U.; Voetz, M.:

„Ressourcen schonende Bierpasteurisation“. Technischer Ausschuss des Deutschen Brauerbundes, Berlin 2.12.2011

135. Müller, U.; Wilkens, H.:

Tandem-Vortrag zu „Luftsterilfiltration“, a) Müller: „Grundlagen Luftfiltern“, b) Wilkens: „Die Qualität der Umgebungsluft nach der Filtration der Außenluft bis zum Einlass.“; 8. Lemgoer Nachmittag zu Entkeimungsfragen, HS OWL, Lemgo 9.12.2011

136. Schneider, J. (Votr.); Dammann, A. (Votr.), Schwarzer, K., Müller, U.: Pasteurisation von

Getränken: Verweilzeitverteilungen in der KZE und Chemischer Temperatur-Zeit-Indikator zur Prüfung von KZE-Anlagen. Technisch-wissenschaftlicher Ausschuss der VLB. Siegen, 5.3.2012

137. Schneider, J. (Lect.); Dammann, A., Schwarzer, K., Müller, U.: The Way to gentle pasteurisation of beer and beverages. International Spring Meeting VLB. Siegen, 7.3.2012

138. Dammann, A. (Votr.); Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.:

„Bestimmung des Einflusses der Zeit- und Temperaturverteilung auf die Kurzzeiterhitzung von Getränken am Beispiel von Bier“, Vortrag vor der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Stuttgart Hohenheim, 19.-21.3.2012

139. Pliske, R. (Vortr.); Müller, U.; Kohlus, R.:

„Untersuchungen zur Steigerung der Geschwindigkeit der Gefriertrocknung durch Bewegung des Trocknungsgutes“, Vortrag vor der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Stuttgart Hohenheim, 19.-21.3.2012

140. Werner, K.; Müller, U.:

„Visueller Nachweis mechanisch-trennender Verfahren zur Sporenreduktion“, Poster bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Stuttgart Hohenheim, 19.-21.3.2012

139. Schwarzer, K.; Schneider, J.; Becker, B.; Müller, U.:

„Entkeimungsauslegung mit der ‚Lemgo D- and z-value Database for Food‘“, Poster bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Stuttgart Hohenheim, 19.-21.3.2012

140. Müller, U.:

„Stable Emulsions by Direct Homogenization“, Vortrag bei der ANUGA FOOD TEC 2012, DLG-Forum 01: Emulsifying Technology, Cologne, 27.3.2012

141. Bilge, D. (Lect.); Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.; Woest, H.: Minimal Processing - a Way to a Gentle Pasteurization of Beer and Beverages. 3rd Iberoamerican Symposium Brewing and Filling Technology, Brazilia, 18.– 21. June 2012

142. Bilge, B. (Vortr.); Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.; Woest, H.:

„Minimal Processing - A Way to a Gentle Pasteurization of Beer and Beverages“, 3rd Iberoamerican Symposium Brewing and Filling Technology, Brazilia, 18.-21.06.2012

143. Dammann, A. (Vortr.); Schwarzer, K.; Müller, U.; Schneider, J.:

„Bestimmung des Einflusses der Zeit- und Temperaturverteilung auf die Kurzzeiterhitzung von Getränken am Beispiel von Bier“ GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Dresden, 27.-29.09.2012

144. Pliske, R. (Vortr.); Müller, U.; Kohlus, R.:

„Untersuchung zur Steigerung der Geschwindigkeit der Gefriertrocknung durch Bewegung des Trocknungsgutes“, GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Dresden, 27.-29.09.2012

145. Schwarzer, K.; Schneider, J.; Becker, B.; Müller, U.:

„Entkeimungsauslegung mit der Lemgo D- and z-Value Database for Food“. Poster zum GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Dresden, 27.-29.09.2012

146. Werner, K.; Müller, U.:

„Visueller Nachweis mechanisch-trennender Verfahren zur Sporenreduktion“, Poster zum GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Dresden, 27.-29.09.2012

147. Schwarzer, K.; Dammann, A.; Lange, H.; Krüger, H.; Müller, U.:

„Mechanische Satttdampfentkeimung von Drogen“, Poster zum GDL-Kongress Lebensmitteltechnologie 2012, Dresden, 27.-29.09.2012

148. Müller, U.: „Entkeimung pflanzlicher Rohstoffe für die Lebensmittelherstellung und pharmazeutische/r Produkte“, Vortrag vor dem AK GVC des VDI-Bezirksverein Mittelhessen, 12.11.2012 an der TH Mittelhessen, Gießen

149. Müller, U.: „Homogenisier- und Emulgiertechnologie – ein kleiner Überblick“, Tagung „Homogenisier- und Emulgiertechnologie für die Lebensmittelindustrie“ des Institut für Lebensmitteltechnologie.NRW und der Food-Processing Initiative e.V. , HS OWL, Lemgo, 22.11.2012

149. Müller, U.: „Gegenstrominjektionstechnologie“, Tagung „Homogenisier- und Emulgiertechnologie für die Lebensmittelindustrie“ des Instituts für Lebensmitteltechnologie.NRW und der Food-Processing Initiative e.V./Bielefeld, HS OWL, Lemgo, 22.11.2012

150. Folz, R. (Lect.); Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U.; Woest, H.; Schneider, J.:  
Minimal Processing, a way to a gentle Pasteurization of Beer and Beverages, 8th VLB Seminar for the  
Brewing Industry, Russia, 27/28 November 2012
151. Müller, U.:  
„Wasser – der kalte Entzug – Dynamische Gefriertrocknung“, Vortrag zum 10. Trierer Lebensmitteltag, HS  
Trier, 24.5.2013
152. Schneider, J.; Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.:  
Time-Temperature Integrator for the Flash Pasteurisation. 34th EBC Congress, Luxembourg (Lux), May  
28th 2013
153. Schwarzer, K. (Lect.); Dammann, A.; Müller, U.; Schneider, J.:  
Critical view on the calculation of pasteurization units in beer. 34th EBC Congress, Luxembourg (Lux),  
26.-30.5.2013
154. Müller, U.:  
„Mikrobiologie-Datenbank Lemgo – D- und z-Werte Lebensmittel-relevanter Mikroorganismen oder ‚Die  
Lemgo D- and z-value Database for Food‘ (LDzBase)“, Vortrag beim GDL-Symposium „Sicherung der  
Lebensmittelqualität – kinetische Aspekte“, 24./25.6.2013
155. Schneider, J.; Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.:  
Gentle Beverage Pasteurisation. KHS Forum, drinktec, Munich, September 17th 2013
156. Hüttemann, N.; Schwarzer, K.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Untersuchung zur Zerstörung der Ätherisch Ölzellen bei der Sattdampfbehandlung von Pflanzenmaterial“  
Poster zum 24. Bernburger Winterseminar für Arznei- und Gewürzpflanzen, Bernburg, 18./19.2.2014  
sowie bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Freising, 26.-28.2.2014
157. Lütke Föller, A.; Schwarzer, K.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Einfluss der Evakuierungsgeschwindigkeit auf die Majoranölverluste bei der Sattdampfbehandlung“,  
Poster (157 a). zum 24. Bernburger Winterseminar für Arznei- und Gewürzpflanzen, Bernburg,  
18./19.2.2014 sowie (157b) bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Freising, 26.-  
28.2.2014
158. Schwarzer, K. (Votr.); Dammann, A.; Schneider, J.; Müller, U.:  
„Simulation zur Flaschen-Vollpasteurisation“, Vortrag vor der ProcessNet-Fachgruppe  
Lebensmittelverfahrenstechnik, Freising, 26.-28.2.2014
159. Pliske, R. (Votr.); Müller, U.; Kohlus, R.:  
„Wärmeübergang bei der dynamischen Gefriertrocknung in Feststoffmischern“, Vortrag vor der  
ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Freising, 26.-28.2.2014
160. Schneider, J. (Votr.); Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.:  
"Effect of the residence time distribution in flash pasteurizers on the thermal death of microorganism under  
consideration of the heating and cooling sections." 11th International Trends in Brewing, Ghent (Belgium),  
April 13th-17th 2014
161. Müller, U.:  
„Entkeimungsverfahren und biologische Stabilisierung von Lebensmitteln – Behandlungsverfahren für  
fluide und feste Substanzen aus Sicht eines Lebensmittelverfahrenstechnikers“, Vortrag zum GDL-  
Kongress 2014, Rodgau, 16.-18.10.2014
162. Cornu, J.; Lütke Föller, A.; Wilhelm, P.; Müller, U.:  
„Wirksame Kondensatfilmdicke bei der Mechanischen Sattdampfentkeimung von pflanzlichen Materialien“,  
Vortrag zum GDL-Kongress 2014, Rodgau, 16.-18.10.2014

163. Pliske, R.; Müller, U., Kohlus, R.:  
„Bestimmung von der Trocknungsgeschwindigkeit und des Wärmeübergangskoeffizienten bei der dynamischen Gefriertrocknung von Starterkulturen in einem Feststoffmischer“, Vortrag zum GDL-Kongress 2014, Rodgau, 16.-18.10.2014
164. Folz, R. (Lect.); Dammann, A.; Schwarzer, K.; Müller, U., Woest, H.; Schneider, J.:  
"Minimal Processing, a way to a gentle Pasteurization of Beer and Beverages", 8th VLB Seminar for the Brewing Industry, Russia, 27/28.11.2012
165. Schneider, J. (Lect); Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.:  
"Time-Temperature Integrator for the Flash Pasteurisation", 34th EBC Congress, Luxembourg (Lux), 28.05.2013
166. Schneider, J. (Lect.); Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.:  
"Gentle Beverage Pasteurisation", KHS Forum, drinktec, München, 17.09.2013
167. Schneider, J.; Schwarzer K.; Dammann, A.:  
„Einsatz eines chemischen Indikators zur exakten Bestimmung der Pasteurisationseinheiten - ein Ersatz für den Count Reduction Test?“, Fresenius Fachtagung Abfüllung Sensibler Getränke, Bremen, 16.9.2015
168. Schwarzer, K. (Vortr.); Dammann, A.; Schneider J.:  
„Muss man die Aufheizzonen einer KZE in die PE-Berechnung einbeziehen?“, 05.10.2015, TWA Berlin 2015
169. Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.; Schneider, J.:  
"Critical view on the calculation of pasteurization units in beer", 34th EBC Congress, Luxembourg (Lux), 05.2013
170. Schneider, J.; Schwarzer, K.; Dammann, A.; Müller, U.:  
"Determination of Pasteurization Units in a flash pasteurizers under consideration of heating and cooling sections and the residence time distribution", 35th EBC Congress, Porto (Portugal), 05.2015
171. Pliske, R. (Vortr.); Müller, U.; Kohlus, R.:  
„Vergleich der statischen und dynamischen Gefriertrocknung mittels Modellierung“, Vortrag vor der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Erlangen, 09.-11.3.2016
172. Müller, U. (Vortr.); Pliske, R.; Kohlus, R.; Weber, H.:  
„Untersuchungen zur Aktivität gefriergetrockneter und revitalisierter *Pediococcus pentosaceus*-Starterkulturen“, Vortrag vor der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Erlangen, 09.-11.3.2016
173. Rossmann, S.; Merck, C.; Schneider, J.; Müller, U.; Kohlus, R.:  
„Herstellung von Getränkeemulsionen mit dem innovativen Gegenstrominjektionsverfahren“, Poster bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Erlangen, 09.-11.3.2016
174. Pliske, R. (Vortr.); Müller, U.; Kohlus, R.:  
"Comparison of Static and Dynamic Freeze Drying - Experiments and Modelling ", International Drying Symposium, Gifu (Japan), 07. - 10.08.2016
175. Lütke Föller, A. (Vortr.); Schwarzer, K.; Wilhelm, P.; Müller, U.; Olesch, K.; Schiller, T.:  
„Erste Erfahrungen mit einer Strömungszelle zur Aufnahme von Reinigungskinetiken von Werkstoffoberflächen“, Vortrag beim Kongress der Gesellschaft Dt. Lebensmitteltechnologien (GDL), Lemgo, 20.-22-10.2016
176. Rossmann, S. (Vortr.); Schneider, J.; Müller, U.; Kohlus, R.:  
„Einfluss verschiedener Forcierungsmethoden auf die Stabilität und den Trübungsverlust von

Getränkeemulsionen“, Vortrag beim Kongress der Gesellschaft Dt. Lebensmitteltechnologen (GDL), Lemgo, 20.-22-10.2016

177. Pliske, R.; Müller, U.; Kohlus, R.:

“A comparison of the static and dynamic freeze-drying by means of modelling”, Poster beim Annual Meeting des Americ. Institute of Chem. Engng. (AIChE), San Francisco, 13.-18.11.2017

178. Rossmann, S.; Schneider, J.; Müller, U.; Kohlus, R.:

“Direct homogenization of beverage emulsions with the innovative counterflow injection process”, Poster beim Annual Meeting des Americ. Institute of Chem. Engng. (AIChE), San Francisco, 13.-18.11.2017

179. Müller, U. (Lect.); Wilhelm, P.:

“Mechanical steam treatment of plant material”, Vortrag beim Annual Meeting des Americ. Institute of Chem. Engng. (AIChE), San Francisco, 13.-18.11.2017

180. Schwarzer, K.; Wilhelm, P.; Schneider, J.; Müller, U.:

“The Lemgo D- and z-value database for food – An instrument for the dimensioning of pasteurization process”, Poster beim Annual Meeting des American Institute of Chem. Engng. (AIChE), San Francisco, 13.-18.11.2017

181. Müller, U. (Lect.), Wilhelm, P.:

“Mechanical Steam Treatment (MSD) of plant material”, 2nd East African Conference on Food Science and Technology, Kigali/ Rwanda, April 26-27, 2017

182. Müller, U. (Lect.); Rossmann, S.; Merck, C.; Schneider, J.:

Direct Homogenization of Beverage Emulsions with the innovative Counterflow Injection Process, 2nd East African Conference on Food Science and Technology, Kigali/ Rwanda, April 26-27, 2017

183. Müller, U.:

„Entkeimung von Kräutern und Gewürzen – eine Übersicht über aktuelle Verfahren“ GDL-Symposium Technologie der Kräuter und Gewürze IV, Fulda, 11. und 12. Oktober 2017

184. Pliske, R. (Votr.); Müller, U., Kohlus, R.:

„Untersuchung zum Einfluss der Partikelgrößenänderung während der dynamischen Gefriertrocknung“ Vortrag bei der ProcessNet-Fachgruppe Lebensmittelverfahrenstechnik, Berlin, 05.-06.3.2018

185. 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.-06.3.2018

186. Müller, U.:

“Gegenstrominjektion - eine Möglichkeit der Herstellung verschiedener Verbrauchsgüteremulsionen (Counter Flow Injection - a Tool to produce different Consumer Product Emulsions)” Sepawa, Vortrag vor der Fachgruppe Reinigungstechnologie, 2018, Lemgo, 13.03.2018

187. Müller, U.:

“Gegenstrominjektion - eine Möglichkeit der Herstellung verschiedener Verbrauchsgüteremulsionen (Counter Flow Injection - a Tool to produce different Consumer Product Emulsions)” Vortrag bei der Anuga Food Tec 2018, Science Center, Köln, 22.03.2018

188. Müller, U. (Lect.); Wilhelm, P.:

„Mechanical Steam Treatment (MSD) of plant material“, lecture at 8th International Conference on „Quality and Safety in Food Production Chain“ Wroclaw/Poland, June, 20-21, 2018

189. Schwarzer, K.; Wilhelm, P., Schneider, J., Müller, U.:  
„The Lemgo D- and z-value database for food – an instrument for the dimensioning of pasteurization process“, poster presentation, 8th International Conference on „Quality and Safety in Food Production Chain“ Wroclaw/Poland, June, 20-21, 2018
190. Pliske, R., Müller, U.; Kohlus, R.:  
„Comparision of the static and dyynamic freeze-drying by means of modelling“, poster presentation, 8th International Conference on „Quality and Safety in Food Production Chain“ Wroclaw/Poland, June, 20-21, 2018
191. Rossmann, S.; Schneider, J.; Müller, U.:  
„Direct homogenization of beverage emulsions with the innovative counterflow injection (CFI) process“, poster presentation, 8th International Conference on „Quality and Safety in Food Production Chain“ Wroclaw/Poland, June, 20-21, 2018
192. Conreder, A. (Votr.), Wilhelm, P., Müller, U.:  
„Beitrag zur Aufklärung der Funktionsweise der Gegenstrominjektion, einer direkten Homogenisationsmethode zur Herstellung stabiler Emulsionen“, Vortrag zum GDL-Kongress Bremerhaven, 11.- 13.10.2018
193. Meyer, A. (Votr.), Blome, A., Müller, U.:  
„Von Industrie 4.0 zu Lebensmittel 4.0 – Vielfalt, Sinnhaftigkeit und die Mitwirkung von Lebensmitteltechnologien“, Vortrag zum GDL-Kongress Bremerhaven, 11.- 13.10.2018
190. Müller, U. (Votr.), Pliske, R., Kohlus, R.:  
„Prinzip und Vorteile einer dynamischen Starterkulturgefrieretrocknung gegenüber der statischen Gefrieretrocknung“, Vortrag zum GDL-Kongress Bremerhaven, 11.- 13.10.2018
191. Müller, U., Sinz, L., Pliske, R.:  
„Bestimmung von Wärmeleitfähigkeiten sublimierender Starterkultur-pellets zur wärmeflussbilanzierten Modellierung der statischen Gefrieretrocknung“, Vortrag zum GDL-Kongress Bremerhaven, 11.- 13.10.2018
192. Blome, A., Meyer, A., Müller, U.:  
„Von I4.0 zu LM4.0 – Vielfalt, Sinnhaftigkeit und Mitwirkung von LM-Technologien) auf dem DLG-Studierenden-Workshop „Lebensmittelindustrie 4.0 & Start-Up Gründung“, Lemgo, 12.10.18
193. Müller, U.: Blome, A., Meyer, A.:  
„Von I4.0 zu LM4.0 – Vielfalt, Sinnhaftigkeit und Mitwirkung von LM-Technologien“, Vortrag auf dem Trierer Lebensmitteltag, HS Trier, Lemgo, 10.05.19
194. Müller, U.:  
Counterstream injection technology: case studies and potentials for dairy product applications. In IAGrE from farm to bottle technical lectures series (Cranfield 2021)
195. Müller, U. (Votr.), Blome, A., Luttmann, M.:  
„Ressourceneinsparung und Individualisierung bei Lebensmittelherstellungsprozessen mit Hilfe von Industrie-4.0-Methoden - Digitalisierung startet mit der Datenbeschaffung“, Vortrag beim FEI-Kooperationsforum 2021 – „Big Data, Digitalisierung und Smart Factory – Chancen für eine intelligente Lebensmittelproduktion der Zukunft“, Digitale Tagung des FEI e.V., Bonn am 20.4.2021 (und 27.4.2021)

#### g) Patentanmeldungen

1. Onken, U.; Müller, U.; Träger, M.; Heusch, R.:  
„Verfahren zur Extraktion von Wirkstoffen aus Fermentationsbrühen“; DPA 3817957 vom 27.5.1988 (Hoechst AG, Bayer AG)

2. Müller, U.:

„Verfahren und Vorrichtung zur Entkeimung und Entwesung von Oberflächen durch wiederholte Kondensation“ DPA 198 18 224.4 vom 26.04.1998

3. Müller, U.; Wilhelm, P.:

Dt. Patentanmeldung „Trockengasspülung“; angemeldet von der HS OWL am 21.04.2011, DPA 10 2011 018 652.2

4. Müller, U.; Ollesch, K.:

Dt. Patentanmeldung „Verfahren und Vorrichtung zum Reinigen eines Mischers“; angemeldet von der Fa. Glass, Paderborn am 18.11.2015, DPA 10 2015 119 934.3