

Programm Hochschulkurs Emulgiertechnik 2016 (vorläufig)

Dienstag, 15.03.2016

- ab 15:00 h Ausgabe der Kursunterlagen
ab 17:00 h Stadtführung (optional)
ab 19:30 h gemeinsames Abendessen (optional)

Mittwoch, 16.03.2016

- ab 08:00 h Ausgabe der Kursunterlagen

Grundlagen der Emulgiertechnik

- I. 09:00 – 09:10 h **Begrüßung und Einführung**
 Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher
 Institut für Technologie (KIT)
- II. 09:15 – 10:00 h **Emulgiertechnik - Allgemeine Grundlagen**
 Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT

Charakterisieren von Emulsionen und Emulgierhilfsstoffen

- III. 10:05 – 10:45 h **Emulgatoren und ihre funktionellen Eigenschaften**
 Dr. Martin Leser, Nestlé Suisse SA, Lausanne
- 10:50 – 11:15 Kaffeepause
- IV. 11:15 – 11:45 h **Grenzflächeneigenschaften messen und nutzen**
 Dr. R. Miller, MPI für Kolloid- und Grenzflächenforschung, Potsdam
- V. 11:50 – 12:30 h **Tropfengrößenmessmethoden in der Emulgiertechnik**
 Dr. V. Gaukel, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- 12:30 – 13:30 h Mittagsimbiss
- VI. 13:30 – 14:30 h **Stabilität von Emulsionen**
 Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- VII. 14:35 – 16:10 h **Tandemvortrag: Rheologische Grundlagen und Relevanz in der
kosmetischen Industrie**
 Dr.-Ing. B. Hochstein, Institut für Mechanische Verfahrenstechnik und
 Mechanik, KIT
 Dr. R. Brummer, ehem. Beiersdorf AG, Hamburg



- 16:10 – 17:10 Kaffeepause
- VIII. 17:10 – 17:45 h **Qualitatives Wachstum. Wie Produkte Sinn erzeugen**
Dr. D. Hornuff, HfG Karlsruhe
- ab 17:45 h Stehkonvent mit Imbiss
- ab 21:00 h Gelegenheit zum gemütlichen Ausklang des Abends im Bistro

Donnerstag, 17.03.2016

Grundlagen der Emulgierverfahren

- IX. 09:00 - 09:35 h **Tropfenaufbruch und Energiedichtekonzept beim mechanischen Emulgieren**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- X. 09:40 - 10:10 h **Tropfenkoaleszenz beim mechanischen Emulgieren**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT

Emulgierverfahren

- XI. 10:15 - 10:35 h **Emulgieren mit Rotor-Stator-Maschinen**
Dipl.-Ing. A. Bisten, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- XII. 10:40 - 10:55 h **Emulgieren mit Ultraschall**
Dipl.-Ing. S. Abramov, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- 10:55 - 11:15 h Kaffeepause
- XIII. 11:15 - 11:30 h **Emulgieren mit Hochdruckhomogenisatoren**
Dipl.-Ing. A. Bisten, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- XVI. 11:35-11:55 h **Herstellen von Emulsionen mit mikrostrukturierten Systemen**
M. Sc. S. Neumann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- XV. 12:00-12:35 h **Mikroemulsionen, PIT-Emulsionen und Pickering Emulsionen**
Dr. M. Hloucha, , BASF Personal Care and Nutrition GmbH, Düsseldorf
- XVI. 12:35 - 12:55 h **Übersicht über die Ausstellung**
- 12:55 - 13:45 h Mittagsimbiss
- 14:00 h Transfer zum Max-Rubner-Institut (MRI)
- 14:15 - 17:30 h **Firmenausstellung / Laborvorführungen**
- 17:45 h Transfer zum Tagungsort
- 19:30 h Get-together am Tagungsort
- 20:00 h **Gemeinsames Abendessen** am Tagungsort

Freitag, 18.03.2016

Anwendungen

- XVII. 09:15 - 09:45 h **Eine Emulsion – viele Anwendungen**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- XVIII. 09:50 - 10:15 h **Pharmazeutische Emulsionen – Entwicklung, Herstellung und Prüfung**
Prof. Dr. rer nat R. Daniels, Eberhart-Karls-Universität Tübingen
- XIX. 10:20 - 10:45 h **Industrielle Herstellung von Feinkostemulsionen**
Dipl.-Ing. M. Daum, Nestlé Suisse SA
- XX. 10:50 - 11:15 h **Multiple Emulsionen**
M. Sc. S. Neumann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- XXI. 11:20 - 11:50 h **Emulsionsbasierte Formulierungen in festen Matrices**
Dr.-Ing. Azad M. Emin, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- 11:50 - 12:30 h **Mittagsimbiss**
- XXII. 12:30 - 13:15 h **Tandemvortrag: Anwendungen von Miniemulsionen**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT; Prof. Dr. K. Landfester, Max Planck Institut für Polymerforschung, Mainz;
- XXIII. 13:20 - 13:40 h **Schmelzemulgieren**
Dipl.-Ing. S. Abramov, Lebensmittelverfahrenstechnik, KIT
- XXIV. 13:45 - 14:10 h **Koaleszenzbasierte Trennung flüssigdisperser Systeme - Grundlagen und Anwendungen**
Dr.-Ing. R. Bernewitz, Mann + Hummel, Ludwigsburg
- XXV. 14:15 - 14:40 h **Emulgieren in der Produktion - Verfahrens- und Apparateauswahl sowie wirtschaftliche Aspekte**
Dr.-Ing. R. Engel, BASF SE, Ludwigshafen
- 14:40 - 14:55 h **Abschlussdiskussion**
Gelegenheit zum abschließenden Imbiss

Veranstaltungsorte

Vorträge:

AkademieHotel Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.
Am Rüppurrer Schloss 40, 76199 Karlsruhe

optionales Abendessen (Dienstag) auf Selbstzahlerbasis

Stehkonvent (Mittwoch):

AkademieHotel Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.

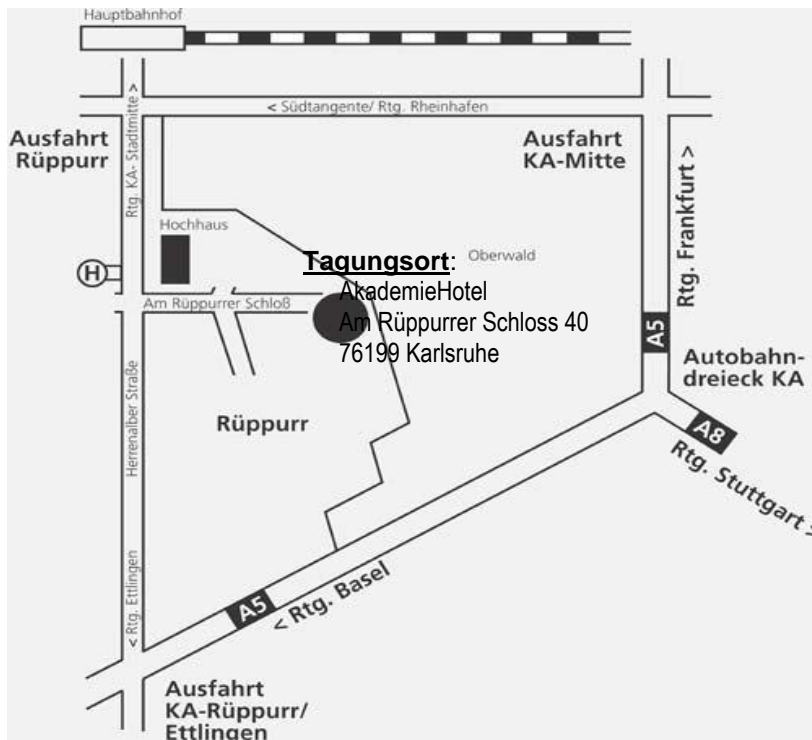
Laborvorführungen, Geräteausstellung:

Max-Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel,
Haid-und-Neu-Straße 9, 76131 Karlsruhe

Gemeinsames Abendessen (Donnerstag):

AkademieHotel Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.

Anfahrtsskizze zum AkademieHotel



Von KA Hbf zum Tagungsort mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

S1 / S 11 im 10-Minuten-Takt ab Karlsruhe Hbf (Bahnhofsvorplatz) Richtung Bad Herrenalb / Ittersbach, Fahrzeit 5 Minuten, Ausstieg Haltestelle „Schloss Rüppurr“, von dort wenige Minuten Fußweg in Fahrtrichtung nach links der Beschilderung folgend.
Taxi: ca. 3 km bzw. 5 Minuten

Mit dem Auto:

Autobahn A5 von Frankfurt

- Ausfahrt Karlsruhe-Mitte benutzen
- Richtung Stadtmitte auf der Südtangente fahren
- Ausfahrt Rüppurr abfahren
- 2. Ampel am Hochhaus links abbiegen = Am Rüppurrer Schloß
- 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie.
- 2. Ampel am Hochhaus links abbiegen = Am Rüppurrer Schloß
- 2. Straße links der Beschilderung

'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie

Autobahn A65 von Landau/Pfalz in Richtung Karlsruhe

- Auf der Südtangente Ausfahrt Rüppurr abfahren (nach dem zweiten Tunnel)
- 2. Ampel am Hochhaus links abbiegen = Am Rüppurrer Schloß
 - 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie

Autobahn A5 von Basel

- Ausfahrt Karlsruhe-Rüppurr/Ettlingen abfahren
- Richtung Rüppurr fahren
- An der 4. Ampel am Hochhaus rechts abbiegen = Am Rüppurrer Schloß
- 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie

Autobahn A8 von Stuttgart

- Am Autobahndreieck Karlsruhe in Richtung Frankfurt fahren
- Ausfahrt Karlsruhe-Mitte benutzen
- Richtung Stadtmitte auf der Südtangente fahren
- Ausfahrt Rüppurr abfahren



