

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 22240)  
Semester: Sommer 2020  
Ort: Online Veranstaltung - *Tool wird bekannt gegeben*  
Zeit: Donnerstag, 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr  
Koordinatorin: Prof. Karbstein

Stand:  
20.10.2020

<i>Datum</i>	<i>Moderator/in</i>	<i>Vortragende/r</i>	<i>Thema</i>	<i>Betreuer/in</i>
30.04.20	PW	Dagenbach, Teresa	Untersuchung der Tropfendeformation in einer skalierten optisch zugänglichen Lochblende in einem Hochdruckhomogenisationsprozess (MA)	FP
14.05.20	VS	Muth, Maximilian	Entwicklung eines Schülerversuchs zur Mikrowellenerwärmung von Lebensmitteln (Zula)	TS
02.07.20	NL	Trophelia-Team	Produktpräsentation Algelly (Ersatz für den Trophelia Wettbewerb)	NL
16.07.20	CK	Richter, Lukas	Numerisch gestützte Auslegung eines Solid-State-Mikrowellenofens im Labormaßstab (BA)	TS
<b>Termine in der vorlesungsfreien Zeit werden vom LT genehmigt, deshalb geplante Vorträge bis spätestens 01.07.20 eintragen (ggf. Seminarraum blocken):</b>				
03.09.20	FP	Schmitt, Sabrina	Untersuchung des Einflusses unterschiedlicher Inhaltsstoffe und Behandlungsmethoden auf den Gehalt der Prozesskontaminanten Furan und verschiedener Alkylfurane in ausgewählten Lebensmitteln mittels GC-MS (BA/extern)	HPK
Di., 15.09.20	BB	Hiller, Eric	Bestimmung der Trocknungscharakteristika eines Gels aus Methylcellulose in einem Gefriertrocknungsprozess (BA)	TS
		Fiedler, Nora	Einfluss des Viskositätsverhältnisses auf den Öltropfenaufbruch beim Zerstäuben von Emulsionen mittels Druckzerstäuber (BA)	MT
		Müller, Eva	Untersuchungen zum Einfluss von Prozessparametern auf die Öltropfengröße in Emulsionen beim Zerstäuben mit Hohlkegeldruckdüsen (BA)	MT
22.10.20	JR	Filippi, Vitali	Untersuchungen zum Anwendungspotential von Zuckerrübenpektinen in Modellebensmitteln	BB
		Weilandt, Miriam	Einfluss des pH-Wertes und der Mikrogelkonzentration auf das Agglomerationsverhalten mikrogelstabilisierter Emulsionen (BA)	GS