

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 2211900)
Semester: SS 2026
Ort: Seminarraum LVT
Zeit: Dienstag, 15:00 bis 16:30 Uhr
Koordinator/in: Prof. Dr. Ulrike van der Schaaf

Stand:
17/06/2026

Datum	Moderator/in	Vortragende/r	Thema	Beginn der Arbeit	Abgabedatum	Betreuer/in	Bemerkungen zum Termin	DT/GDT
28/04/26			J.					x
			J.				Termin entfällt	
			J.					
12/05/26			J.					
			J.				Termin entfällt	
			J.					
26/05/26			J.					
			J.				Termin entfällt	
			J.					
09/06/26			J.					
			J.				Termin entfällt	
			J.					
16/06/26	Felix Ellwanger						vorverlegt vom 23.06.2026, Stand: 16.04.2026	
		Hermawan, Kathleen	Gezielte Modifizierung der emulgierenden Eigenschaften von Erbsenprotein durch Sprühtrocknung	15/04/2026	17/08/2026	Gabriela Bordon (US)		
07/07/26	Lea Ventzki							x
		Fedulov, Sofia	Auslegung eines Hochdruckhomogenisationsprozesses für Biopolymer-basierte Mikro-gelpartikel mit anisotropen Eigenschaften (BA)	07/04/2026	07/08/2026	JM (US)		
		Herzer, Patrizia	Untersuchung des Einflusses von Salzen als Formulierungsparameter bei der herstellung von Haferdrinks aus Hafersirupen	15/04/2026	17/08/2026	LV (US)		
14/07/26	Louisa Vontz	Sieber, Shirin	Einfluss von Begleitonen auf die funktionellen und emulsionsstabilisierenden Eigenschaften pflanzlicher Proteinisolate	15/04/2026	15/08/2026	LH (NL)		x
		Hauswald, Lucie	Mikrofluidische Herstellung von länglichen Biopolymerpartikeln für die Anwendung in Lebensmitteln und Biotinten (BA)	07/04/2026	07/08/2026	JM (US)		
21/07/26		Griño Troche, Maria Teresa	Characterization of different fractions in yeast protein powder and their functional properties (MA)	09/03/2026	24/09/2026	LR (US)		x
		Hanoglu, Evin	Charakterisierung von Stärke-Protein-Modellsystemen auf Leguminosenbasis zur Verwendung in expandierten Fleischersatzprodukten (BA)	15/04/2026	15/08/2026	Ve (US)		
		Schäfer, Andreas	Einblicke in das Berufsbild Fabrikplaner Lebensmittelverarbeitung bei IO Consultants (Industrie)	-	-	NL		
25/08/26		Elbe, Sofie	Geometrische Variation von Kühldüsen zur Strukturierung in Ein- und Mehrphasi-gen Extrudaten zum Einsatz im Bereich der nassextrudierten Fleischersatzpro-dukten	01/06/2026	01/10/2026	NL (LP)		x
		Wallisch, David (NWT)	Make it Puff: Expansion in CCR	01/05/2026	31/10/2026	FE		
		Schneider, Alicia Fabienne	Systematische Untersuchung des Einflusses von Protein- und Stärkegehalt auf die Eigenschaften von Trockenextrudaten zur Herstellung von Fleischersatzpro-dukten	01/06/2026	30/09/2026	Ve		
Termine in der vorlesungsfreien Zeit werden vom LT genehmigt,deshalb geplante Vorträge bis spätestens01.07.2026eintragen(ggf. Seminarraum blocken):								
15.9. oder 6.10.		Ines Nahia	Untersuchung und Korrelation struktureller und funktioneller Eigenschaften von Hefe-proteinen	23/03/2026	04/10/2026	LR (US)	(je nachdem, wann Ulli Treffen mit dem FEI hat, soll es der eine oder andere Termin werden)	