

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 22240)
Semester: Sommersemester 2022
Ort: Hybridveranstaltung: 50.31 Raum 106 bzw. MTeams
Zeit: Donnerstag, 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Koordinatorin: Prof. Karbstein

Datum	Moderator/in	Vortragende/r	Thema	Beginn der Arbeit	Abgabedatum	Betreuer/in
21.04.22	ER	Michael Liu	Interplay of Disperse Phase Composition and Temperature Fluctuations Under and Around Their Melting Range on Disper-sion Stability	15.11.2021	29.03.2022	JR
		Laurids Pernice	<i>Einfluss unabhängiger Prozessparameter auf die lokale Verweilzeit und den Füllgrad im Doppelschneckenextruder (MA)</i>	01.11.2021	16.05.2022	FE
		Hannes Rottmann	Extrusion von Fleischersatzprodukten: Zusammenhänge zwischen dem Düsendesign, den rheologischen Eigenschaften und der Ausbildung anisotroper Produktstrukturen	01.11.2021		CK
28.04.22						
05.05.22	TS	Luzie Geers	<i>Numerische Modellentwicklung zur Beurteilung auftretender Belastungen und Kollisionen im Hochdruckhomogenisator (MA)</i>	01.12.2021	15.06.2022	ER
		Luca	<i>Analyse des Einflusses des Extrusionsverfahrens auf die Texturierung von Leguminosen-und Pseudogetreide zur Herstellung von Fleischalternativen</i>	01.11.2021	23.02.2022	AM/Em
12.05.22						
19.05.22	JR	Jana Christoph	Untersuchung des Einflusses einer Modulation der Frequenz und Leistung auf die Trocknungshomogenität und Energieeffizienz in der mikrowellengestützten Gefriertrocknung	01.12.2022	15.06.2022	TS
		Aaron Irawan	Influence of the microstructure on the stability of water-in-oil-in-water double emulsions, which are produced in combined process of a rotor-stator-machine and a glass capillary device (BA)	02.02.2022	02.05.2022	TH
26.05.02						
02.06.22	SH	Jan Lauk	Einfluss der Ölzugabe auf die rheologischen Eigenschaften und die Ausbildung anisotroper Produktstrukturen entlang der Kühldüse bei der Extrusion von Fleischersatzprodukten auf Pflanzenproteinbasis	01.11.2022	16.05.2022	CO
09.06.22						
16.06.22						
23.06.22	JG	Daniel Krug	Einfluss der Ölzugabe auf das Wandgleiten in der Kühldüse und die Ausbildung anisotroper Strukturen bei der Extrusion von Fleischersatzprodukten auf Pflanzenproteinbasis	01.02.2022	31.07.2022	CO
		Leon Harnisch	Einfluss natürlicher Wachse auf das Kristallisationsverhalten emulgierter Triglyceride	09.02.2022	09.06.2022	JR

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 22240)
Semester: Sommersemester 2022
Ort: Hybridveranstaltung: 50.31 Raum 106 bzw. MTeams
Zeit: Donnerstag, 14:00 Uhr bis 15:30 Uhr
Koordinatorin: Prof. Karbstein

Datum	Moderator/in	Vortragende/r	Thema	Beginn der Arbeit	Abgabedatum	Betreuer/in
30.06.22						
07.07.22	DM	Ralph Hertenstein	Anzucht von kälteangepasstem Weizengras und Untersuchungen zum Einfluss des Extraktionsverfahrens auf die Ausbeute von Antifrierproteinen	25.04.2022	25.07.2022	JG
		Jing Shan	Etablierung einer Methode der Eis-Affinitätschromatographie zur effizienten Aufreinigung von eisbindenden Substanzen im Labormaßstab	14.03.2022	14.09.2022	JG
14.07.22						
21.07.22	FE	Richy Bergmann	Untersuchungen zum Einfluss des elektromagnetischen Felds und des Prozessdrucks auf Produktqualität und Energieeffizienz in der mikrowellenunterstützten Gefriertrocknung mittels Solid State-Generatoren	21.02.2022	21.08.2022	TS
		Sarah Deskovski	tba (BA)	15.05.2022	15.08.2022	CO
		Deisy Becerra	Modelling and analysis of flow instabilities inside an Air-Core-Liquid-Ring (ACLR) atomization nozzle	01.03.2022	31.08.2022	MB
28.07.22						
Termine in der vorlesungsfreien Zeit werden vom LT genehmigt, deshalb geplante Vorträge bis spätestens 01.07.22 eintragen (ggf. Seminarraum blocken):						