

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 2211900)  
Semester: SS 2025  
Ort: Seminarraum LVT  
Zeit: Dienstag, 15:00 bis 16:30 Uhr  
Koordinator/in: Prof. Dr. Ulrike van der Schaaf

Stand:  
9/04/2025

Datum	Moderator/in	Vortragende/r	Thema	Beginn der Arbeit	Abgabedatum	Betreuer/in
29/04/25	DM	Dorina Kannegießer	MA: Quantifizierung der Teilkristallinität von Fett in pflanzlichen Suspoemulsionen und deren Korrelation mit tribologischen Eigenschaften	15/01/2025		PS
		Gabriela Bordon	Spray drying of highly viscous biopolymer suspensions	1/03/2025		US/Ga
		Elodie Jean	Expansion of Insect-Flour Blends	17/02/2025	11/05/2025	FE/NL/GS
13/05/25						
27/05/25						
03/06/25						

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 2211900)  
Semester: SS 2025  
Ort: Seminarraum LVT  
Zeit: Dienstag, 15:00 bis 16:30 Uhr  
Koordinator/in: Prof. Dr. Ulrike van der Schaaf

Stand:  
9/04/2025

Datum	Moderator/in	Vortragende/r	Thema	Beginn der Arbeit	Abgabedatum	Betreuer/in
24/06/25						
08/07/25		Leon Harnisch	MA: Untersuchung der Texturmodulation von Fleischersatzprodukten aus Erbsenproteinisolat durch Anpassung des pH-Werts und Zugabe von Additiven	1/02/2025	1/08/2025	FE/DM
		Victoria Fuhl	MA: Erforschung der technischen Herausforderungen und sensorischen Chancen des Einsatzes einer neuartigen Zweistofflochblende bei der Extrusion von nasstexturierten Fleischersatzprodukten	15/01/2025	15/05/2025	LP
22/07/25		Eva Sickmüller	MA: Simulative Untersuchung des Einflusses von Lochblenden auf das Strömungsverhalten proteinreicher Massen bei der Herstellung von Fleischersatzprodukten	1/04/2025	1/10/2025	LP/FE

