

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 22240)
Semester: Winter 2020/21
Ort: Online Veranstaltung per MS Teams
Zeit: Donnerstag, 15:00 Uhr bis 16:30 Uhr
Kordinatorin Prof. Karbstein

Stand:
08.02.2021

Datum	Moderator/in	Vortragende/r	Thema	Betreuer/in
05.11.20	TS	Zitzmann, Lisa	Untersuchung des Einflusses der Rohstoffzusammensetzung auf die Produktstruktur von protein-basierten, nassextrudierten Biopolymermischungen (MA)	PW
		Handl, Birgit	Entwicklung proteinstabilisierter Modellemulsionen für Extrusionsanwendungen: Einfluss ausgewählter Prozess- und Stoffparameter auf die Öltropfengrößenverteilung und Materialeigenschaften von Emulsionen (BA)	CK
		Ghodbene, Maroua	Influence of the process parameters on the microstructure of water-in-oil-in-water double emulsions produced in glass capillary devices (BA)	TH
03.12.20	MT	Sälzler, Patrick	Untersuchungen zum Einfluss der funktionellen und rheologischen Eigenschaften auf die anisotrope Strukturierung in der Nassextrusion von mehrkomponentigen pflanzlichen Proteinsystemen (MA)	PW
		Höhne, Sebastian	Untersuchung des Wärme- und Stofftransports bei der Gefriertrocknung eines Gels aus Methylcellulose (MA)	TS
17.12.20	ER	Lott, Tobias	Emulgieren von Öl in hochkonzentrierten Proteinmatrices im Extruder: Untersuchung der Mischeffizienz und deren Einfluss auf die Materialeigenschaften, Ölphasenmorphologie sowie Produkteigenschaften (MA)	CK
		Ballesteros, Miguel	Low Liquid-Loading Flow Assurance in Oil and Gas Transport	Ga
14.01.21	TH	Coulon, Jakob	Einfluss der Pektinstruktur und -konzentration auf die Porosität, die viskoelastischen Eigenschaften und das Wasserbindevermögen von Pektin Gelen (BA)	GS
28.01.21	GS	Tröster, Alexander	Bestimmung der Tropfendeformation in einer skalierten optisch zugänglichen Loch-Blende in einem Hochdruckhomogenisationsprozess mittels Bildauswertungsmethoden (MA)	FP
04.02.21	JG	Lerchenmüller Niklas	Einfluss der Extrudergröße auf das thermomechanische Beanspruchungsprofil von Insektenmehlen (BA)	FE
		Bauer, Marcel	Einfluss des molekularen Aufbaus des Emulgators auf die Partikelform nach Temperaturschwankungen (BA)	JR
11.02.21	FE	Häner, Matthias	Einfluss von kristallisationsfördernden Fremdkeimen auf die Stabilität kristalliner Dispersionen (MA)	JR
		Marburger, Johannes	Einfluss von pektinbasierten Mikropartikeln unterschiedlicher Größe auf die Textureigenschaften von pflanzlichem Joghurt aus Soja (BA)	GS
18.02.21	NL	Griño, Maria Teresa	Investigation of the influence of process parameters on the resulting drop size distribution in scaled coaxial orifices during high-pressure homogenization (BA)	FP
Termine in der vorlesungsfreien Zeit werden vom LT genehmigt, deshalb geplante Vorträge bis spätestens 20.01.21 eintragen/zuvor Genehmigung GL einholen:				
08.04.21	BB	Van Egeren, Denis	Dispergieren von Öl in hochkonzentrierten Proteinmatrices im Extruder: Einfluss der Prozessparameter und Materialeigenschaften auf den Öltropfenaufbruch und die Koaleszenz (MA)	CK
		Tröbs, Maximilian	Dispergieren von Öl in hochkonzentrierten Proteinmatrices im Extruder: Einfluss des Öltyps auf die Extrusionsbedingungen, die Ölphasen-Morphologie und die rheologischen Eigenschaften (BA)	CK
		Hetz, Maximilian	Untersuchung des Tropfenaufbruchs in einer kavitationsbehafteten Strömung während eines Hochdruckhomogenisationsprozesses (BA)	FP