

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 22240)
Semester: Winter 2023/2024
Ort: Seminarraum LVT
Zeit: Donnerstag, 14:00 bis 15:30 Uhr
Kordinatorin Prof. Karbstein

| Datum | Moderator/in | Vortragende/r | Thema | Beginn der Arbeit | Abgabedatum | Betreuer/in |
|----------|---------------|--|---|--|--|--------------------------------------|
| 26.10.23 | | | | | | |
| 02.11.23 | | | | | | |
| 09.11.23 | JG | Jan Maruna | Untersuchung des Einflusses von Prozess- und Formulierungsparametern auf die pulverrheologischen Eigenschaften sprühgetrockneter ölhaltiger Pulver (MA) | 22.05.2023 | 22.11.2023 | SH |
| 16.11.23 | | | | | | |
| 23.11.23 | vertretend LP | Leyla Franz Anisa Schütze Christian Beck | tba (MA) Einfluss der Zugabe unlösl. Fasern auf die Eigenschaften expandierter Zwischenprodukte von Fleischersatzprodukten (MA) Filme aus Apfeltrester | 01.07.2023 17.07.2023 15.06.2023 | 31.12.2023 31.01.2024 15.12.2023 | Dr. Marel (MR)/ US FE/LP FE/US |
| 30.11.23 | | | | | | |
| 07.12.23 | PS | Katharina Schey Christoph Egli Max Ripka | Untersuchung der Wirkung von pektinbasierten Mikrogelpartikeln auf die Textur von Multi-scale analysis of the spray-drying process to predict process-structure-functions in spray dried model emulsions (BA) Untersuchung des Einflusses von Salzgehalt und pH-Wert auf die Proteinfreisetzung aus Hefen mittels Zellaufschluss und die emulsionsstabilisierenden Eigenschaften von Hefen (BA) | 15.09.2023 15.09.2023 18.09.2023 | 15.01.2023 15.01.2023 01.02.2023 | DM SH LR |
| 14.12.23 | | | | | | |
| 21.12.23 | | | | | | |
| 28.12.23 | | | | | | |
| 04.01.24 | | | | | | |
| 11.01.24 | DM | Nils Lohner | Mikrofluidische Produktion und Charakterisierung von Markerpartikeln für verfahrenstechnische Prozesse | 04.09.2023 | 18.03.2023 | NL |
| 18.01.24 | | | | | | |

Seminar: Lebensmittelverfahrenstechnik (Nr. 22240)
Semester: Winter 2023/2024
Ort: Seminarraum LVT
Zeit: Donnerstag, 14:00 bis 15:30 Uhr
Koordinatorin Prof. Karbstein

| Datum | Moderator/in | Vortragende/r | Thema | Beginn der Arbeit | Abgabedatum | Betreuer/in |
|---|--------------|-------------------------|--|-------------------|-------------|-------------|
| 25.01.24 | | | | | | |
| 01.02.24 | | | | | | |
| 08.02.24 | AM | Katharina Sabel | Untersuchung des Einflusses von Prozess- und Formulierungsparametern auf die gelierenden Eigenschaften von Hefeproteinen | 23.10.2023 | | LR |
| 15.02.24 | | | | | | |
| Termine in der vorlesungsfreien Zeit werden vom LT genehmigt, deshalb geplante Vorträge bis spätestens 20.01.24 eintragen (ggf. Seminarraum blocken): | | | | | | |
| | | | | | | |
| 07.03.24 | LR | Geiger, Liam | Entwicklung einer Methode zur Analyse der Expansion und deren Auswirkungen auf die technofunktionellen Eigenschaften von proteinbasierten Matrizen unter definierten extrusionsähnlichen Bedingungen | 16.10.2023 | 01.03.2023 | Em |
| | | Sundararajah, Dilaxsika | Auswirkung der mechanischen Eigenschaften der dispersen Phase auf die tribologischen Eigenschaften von Suspoemulsionen | 22.11.2024 | 05.04.2023 | PS |
| | | Felix Westermann | Untersuchung des Einflusses des pH-Werts sowie der Temperatur auf die Bestandteile einer veganen Erbsenjoghurtalternative mit zugesetzten pektinbasierten Mikrogelpartikeln (BA) | 15.11.2023 | 30.03.2024 | DM |
| 07.03.24 | LR | Montse Ferrando | Insect Protein application in food systems | | | NL |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |