

Vorläufiges Programm Hochschulkurs Emulgiertechnik 2012

Mittwoch, 07.03.2012

ab 09:00 h Ausgabe der Kursunterlagen

Grundlagen der Emulgiertechnik

- I. 10:00 – 10:10 h **Begrüßung und Einführung**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- II. 10:15 – 11:05 h **Emulgiertechnik - Allgemeine Grundlagen**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Charakterisieren von Emulsionen und Emulgierhilfsstoffen

- III. 11:10 – 11:45 h **Emulgatoren und Stabilisatoren**
Dr. M. Müller, Cognis Deutschland, Düsseldorf
- IV. 11:50 – 12:15 h **Grenzflächeneigenschaften messen und nutzen**
Prof. R. Miller, MPI für Kolloid- und Grenzflächenforschung Potsdam
- 12:15 – 13:15 h Mittagsimbiss
- V. 13:15 – 13:55 h **Tropfengrößenmessmethoden in der Emulgiertechnik**
Dr. V. Gaukel, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- VI. 14:00 – 15:00 h **Stabilität von Emulsionen**
Dr.-Ing. B. Freudig, Dipl.-Ing. U. Schmidt, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- 15:00 – 15:30 h Kaffeepause
- VII. 15:30 – 17:10 h **Tandemvortrag: Rheologische Grundlagen und Relevanz in der kosmetischen Industrie**
Dr.-Ing. B. Hochstein, Institut für Mechanische Verfahrenstechnik und
Mechanik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
Dr. R. Brummer, Beiersdorf AG, Hamburg
- VIII. 17:15 – 17:45 **Qualitatives Wachstum. Wie Produkte Sinn erzeugen**
Dr. D. Hornuff, HfG Karlsruhe

Anschließend **Stehkonvent mit Imbiss**

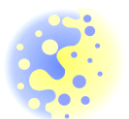
ab 21:00 h Gelegenheit zum gemütlichen Ausklang des Abends im Bistro



Donnerstag, 08.03.2012

Emulgierverfahren

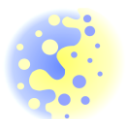
- IX. 8:30 – 9:05 h **Tropfenaufbruch und Energiedichtekonzept beim mechanischen Emulgieren**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- X. 9:10 – 9:45 h **Tropfenkoaleszenz beim mechanischen Emulgieren**
Dr.-Ing. T. Danner, BASF SE, Ludwigshafen
- XI. 9:50 – 10:10 h **Emulgieren mit Rotor-Stator- und Rotor-Rotor-Maschinen**
Dipl.-Ing. K. Kelemen, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XII. 10:15 – 10:35 h **Emulgieren mit Ultraschall**
Dipl.-Ing. T. Schuler, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- 10:35 – 11:05 h Kaffeepause
- XIII. 11:05 – 11:45 h **Emulgieren mit Hochdruckhomogenisatoren**
Dipl.-Ing. M. Schlender, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XIV. 11:50 – 12:10 h **Herstellen von Emulsionen mit mikroporösen Systemen**
Dipl.-Ing. R. Bernewitz, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XV. 12:15 – 12:35 h **Mikroemulsionen und PIT-Emulsionen**
Dr. M. Hloucha, Cognis GmbH, Düsseldorf
- XVI. 12:40 – 13:00 h **Emulsionsbasierte Formulierung in festen Matrices**
M.Sc. A. Emin, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- 13:05 – 13:20 h **Übersicht über die Ausstellung**
- 13:20 – 14:20 h Mittagsimbiss
- 14:20 h Transfer zum Max-Rubner-Institut (MRI)
- 14:35 – 17:30 h **Firmenausstellung**
- 14:45 – 17:30 h **Laborvorführungen**
- 17:30 h Transfer zum Tagungsort
- 17:30 - 19:30 h **Möglichkeit zur organisierten Stadtführung und anschließender Transfer zum Tagungsort** (Voranmeldung erforderlich)
- ab 19:45 h Get-together am Tagungsort
- ab 20:15 h **Gemeinsames Abendessen** am Tagungsort



Freitag, 09.03.2012

Anwendungen

- XVII. 8:15 – 8:30 h **Einführung**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XVIII. 8:35 – 9:00 h **Herstellung multipler Emulsionen**
Dipl.-Ing. A. Schuch, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XIX. 9:05 – 9:35 h **Schmelzemulgieren**
Dr.-Ing. K. Köhler, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XX. 9:40 – 10:05 h **Emulsionen als Trägersysteme bioaktiver Inhaltsstoffe**
Dipl.-Ing. K. Frank, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XXI. 10:10 – 10:35 h **Pharmazeutische Emulsionen – Entwicklung, Herstellung und Prüfung**
Prof. Dr. rer nat R. Daniels, Eberhart-Karls-Universität Tübingen
- 10:35 – 11:05 h Kaffeepause
- XXII. 11:05 – 11:30 h **Industrielle Herstellung von Feinkostemulsionen**
Dipl.-Ing. M. Daum, Nestlé Suisse SA
- XXIII. 11:35 – 12:20 h **Tandemvortrag: Miniemulsionspolymerisation**
Prof. Dr. K. Landfester, Max Planck Institut für Polymerforschung, Mainz;
Dipl.-Wi.-Ing. L. Hecht, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XXIV. 12:25 – 12:50 h **Herstellung von Nanopartikeln durch Fällungsreaktionen in Miniemulsionstropfen**
Dipl.-Ing. M. Winkelmann, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XXV. 12:55 – 13:20 h **Emulgieren in der Produktion - Verfahrens- und Apparateauswahl sowie wirtschaftliche Aspekte**
Dr.-Ing. R. Engel, BASF SE, Ludwigshafen
- 13:20 – 13:30 h **Abschlussdiskussion**
- Ab 13:30 Gelegenheit zum Mittagsimbiss



Veranstaltungsorte

Vorträge:

AkademieHotel Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.
Am Rüppurrer Schloss 40, 76199 Karlsruhe

Stehkonvent (Mittwoch):

AkademieHotel Badischer Volksbanken und Raiffeisenbanken GmbH

Laborvorführungen, Geräteausstellung:

Max-Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel,
Haid-und-Neu-Straße 9, 76131 Karlsruhe

Gemeinsames Abendessen (Donnerstag):

AkademieHotel Badischer Volksbanken und Raiffeisenbanken GmbH

