

Plant based Food – Extrusion & Analytik

Die Brabender GmbH & Co. KG, Netzsch Gerätebau GmbH und Sunbloom Proteins GmbH bieten ein Seminar zum Thema "Plant based Food - Extrusion & Analytik als Erfolgsfaktoren für Ihre Produktentwicklung" an.

Die Weltbevölkerung wächst stetig und damit auch die Herausforderung der Nahrungsmittelindustrie, deren Ernährung nachhaltig zu sichern. Als Alternative zu tierischen Produkten gelten Lebensmittel aus pflanzlichen Proteinquellen als maßgeblicher Bestandteil der globalen Nahrungsversorgung. Um den Anforderungen des schnell wachsenden Marktes für pflanzliche Produkte gerecht zu werden, sind die Charakterisierung von Rohstoffen und eine effiziente Produktentwicklung unerlässlich, um erfolgreich zu sein.

Der erste Teil des deutschsprachigen Seminars umfasst Vorträge über die Analyse von pflanzlichen Rohstoffen, Extrusion im Labormaßstab und die Entwicklung von Fleischersatzprodukten. So gibt ein Gastvortrag der Wageningen University & Research Einblicke in den High Moisture Extrusionsprozess. Im zweiten Teil des Seminars werden die Teilnehmer im Labor arbeiten, verschiedene Analysemethoden kennen lernen und Extrusionsversuche durchführen.

Wir laden Sie am **Donnerstag, dem 03.11.2022** zu einer spannenden Veranstaltung ein. Es erwartet Sie eine Balance zwischen Wissenschaft und Praxis mit interessanten Vorträgen von Vertretern der ausrichtenden Unternehmen, sowie Gastvorträge und Praxisversuche mit verschiedenen Geräten und Materialien. Vor und nach der Veranstaltung werden individuelle Versuchsdurchführungen unter Geheimhaltung angeboten.

Die Teilnehmerzahl an diesem Seminar ist begrenzt. Offizieller Anmeldeschluss ist der 27.10.2022. Die Veranstaltung findet unter den zum Termin geltenden Hygienevorschriften statt. Hierzu informieren wir Sie im Vorfeld des Seminars.

Ihre Ansprechpartnerin:
Birgit Frank
Event & Travel Management
Tel. +49 203 7788-115
birgit.frank@brabender.com

Seminar:

„Plant based Food – Extrusion & Analytik als Erfolgsfaktoren für Ihre Produktentwicklung“

Mittwoch, 02.11.2022

18:00	Optional: gemeinsames Abendessen	Restaurant, Duisburg
-------	----------------------------------	----------------------

Donnerstag, 03.11.2022*

9.00	Begrüßung	Dr. David Szczesny (Geschäftsführer, Brabender GmbH & Co. KG)
	Vorstellung Team <ul style="list-style-type: none"> • Team Brabender GmbH & Co. KG • Team NETZSCH-Gerätebau GmbH • Team Sunbloom Proteins GmbH Vorstellung der Agenda	Adrian Jaspers, (Vertrieb Westeuropa, Brabender GmbH & Co. KG) Dr. Gudrun Steinhage, (Techn. Vertrieb, NETZSCH-Gerätebau GmbH) Borana Shkempi (Technical Sales Manager, Sunbloom Proteins GmbH)
9.15	Einführung (Marktrelevanz, Trends)	Markus Löns (Business Development, Brabender GmbH & Co. KG) Jessica Wiertz (Leitung Anwendungstechnik, Brabender GmbH & Co. KG)
09.20	Proteine für Fleischersatz am Bsp. eines neuen Sonnenblumen-Proteins	Borana Shkempi (Technical Sales Manager, Sunbloom Proteins GmbH)
10.00	Methodenvorstellung Netzsch: -DSC -TGA -Kapillarrheometrie -Viskosimetrie	Dr. Gabriele Kaiser (Business Field Manager Pharma, Cosmetics and Food, NETZSCH-Gerätebau GmbH) Matthias Kapp (Head of business field Food & Confectionery Germany, NETZSCH-Feinmahltechnik GmbH)
10.40	Methodenvorstellung Brabender: -Vermahlung -Feuchtemessung (MT-CA) -Wasseraufnahme -Viskosimetrie	Dr. Matthias Mayser (Leitung Anwendungslabor Food & Feed, Brabender GmbH & Co. KG)
11.20	Kaffeepause	
11.30	Set-Up zur Herstellung von Fleischersatz mittels Extrusion	Jens Müller (Application Engineer Food & Feed Extrusion, Brabender GmbH & Co. KG)
11.45	Improving understanding of High Moisture Extrusion of meat analogues	Jacqueline Berghout (Wageningen University & Research)

12.20	Mittagspause	
13.00	<p>Sicherheitshinweise</p> <p>Laborversuche an 4 Stationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Extrusion (High Moisture Extrusion) -DSC (Dynamisches Differenz-Kalorimeter) -ggf. TG (Thermogravimetrie) -Wasseraufnahme & Co. 	<p>Team Brabender GmbH & Co. KG</p> <p>Team NETZSCH-Gerätebau GmbH</p>
16.00	Kaffeepause	
16.30	<p>Abschlussdiskussion und Feedback</p> <p>Verabschiedung</p> <p>Aushändigung Teilnehmer-Zertifikate</p>	

* Änderungen vorbehalten.



Anmeldeformular Seminar Plant-based Food am 03.11.2022

Senden Sie dieses Formular bitte ausgefüllt an birgit.frank@brabender.com.

Ja, ich möchte zum Pauschalpreis von 980,- € teilnehmen

Zahl der Begleitpersonen: _____ (Teilnahmegebühr je 490,- €)

Nein, ich kann / möchte nicht teilnehmen, bin aber an Folgeveranstaltungen interessiert.

Individuelle Versuchsdurchführungen (unter Geheimhaltung)

Bitte bieten Sie mir/uns einen individuellen Termin an:

am 04.11.2022 (nach Verfügbarkeit)

Anreise

Ich/Wir reise/n am 02.11.2022 zum gemeinsamen Abendessen an und benötige/n eine Unterkunft.

Ich/Wir reise/n am 02.11.2022 zum gemeinsamen Abendessen an, organisiere/n unsere Unterkunft aber selbst.

Ich/Wir reisen am Seminartag an und benötige/n keine Unterkunft.

Ich/Wir reisen am Seminartag an und benötige/n eine Unterkunft für einen individuellen Termin am Folgetag.

Ihre Kontaktdaten

Unternehmen:	
Name der Teilnehmer:	
Rechnungsadresse:	
Datum, Unterschrift	