



Life Sciences und
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation

C
O
LEBENSMITTEL
D

SICHERHEIT

P
L
QUALITÄT

S
EBEAM
A

C
H
U
Z
K
U
L
T
U
R
E
N

B
A
K
E
I
P
O
P
H
A
G
P
E
F
N

Wädenswiler
Lebensmitteltagung

Lebensmittelsicherheit
und -qualität durch
nicht-thermische
Verfahren

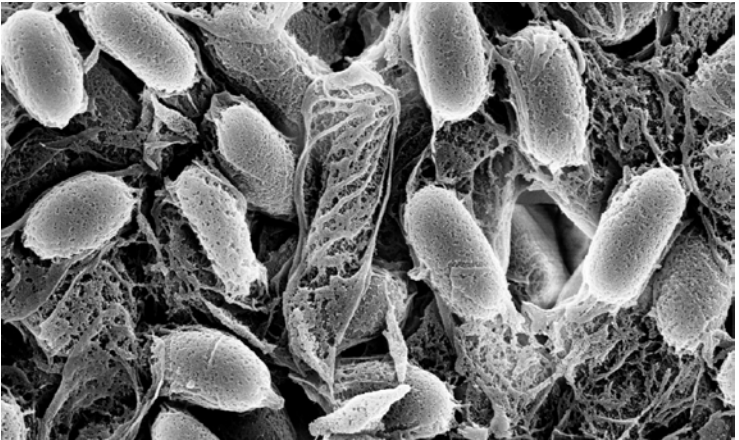
Do, 17. November 2016

Aula Campus Grüental, Wädenswil
www.zhaw.ch/ilgi/lebensmitteltagung

Ziel der Tagung

Lebensmittelhersteller sind bestrebt, die Effizienz und die Umweltauswirkungen ihrer Prozesse kontinuierlich zu verbessern und dabei die Lebensmittelsicherheit und die geforderte Haltbarkeit ihrer Produkte bei Erhaltung oder Verbesserung der Produktqualität zu gewährleisten. Nicht-thermische Verfahren wie Hochdruckbehandlung, gepulste elektrische Felder, gepulstes Licht, kaltes Plasma, Ebeam oder der Einsatz von Schutzkulturen bieten neue Möglichkeiten zu den konventionellen Verfahren an, um sichere Produkte mit einer exzellenten Qualität und hohem Nährwert herzustellen. Die Anwendung von nicht-thermischen Verfahren und Technologien im industriellen Prozess ist vielversprechend, aber auch herausfordernd, da neben der Robustheit und der Standardisierung häufig auch neue Prozess- und Verpackungsdesigns gefordert sein können. Die Wädenswiler Lebensmitteltagung will mit namhaften nationalen und internationalen Expertinnen und Experten die Chancen, aber auch die Grenzen von nicht-thermischen Verfahren zur nachhaltigen Herstellung von sicheren, gesunden und qualitativ hochstehenden Lebensmitteln beleuchten.

Am Abend findet – wie jedes Jahr – unser Get-together der Absolventinnen und Absolventen der Lebensmittel-Studiengänge Bachelor und Master der ZHAW statt. Die Studierenden des 3. Semesters freuen sich, Sie mit einem vielfältigen Programm verwöhnen zu dürfen.



REM Aufnahme von *Bacillus cereus* Sporen plasmabehandelt (Masterarbeit, ZHAW)

17. November 2016 – Vormittag

| | |
|----------|---------------------------------|
| ab 08.00 | Shuttlebus ab Parkplatz Gerenau |
|----------|---------------------------------|

| | |
|----------|--|
| ab 08.30 | Registrierung und Kaffee (Campus Grüental, Aula) |
|----------|--|

| | |
|---------------|--|
| 09.00 – 09.10 | Begrüssung und Einleitung Prof. Michael Kleinert, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW |
| | Moderation Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, ILGI, ZHAW |

| | |
|---------------|---|
| 09.10 – 09.55 | Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung auf Basis nicht-thermischer Verfahren – Ein Überblick Prof. Dr. Alexander Mathys, Sustainable Food Processing Laboratory, Institute of Food, Nutrition and Health IFNH, ETH Zürich |
|---------------|---|

| | |
|---------------|---|
| 09.55 – 10.30 | Pulsed electric fields (PEF) – Verfahrens- prinzip und Anwendungskonzepte in der Lebensmittelverarbeitung Prof. Dr. Henry Jäger, Institut für Lebensmittel- technologie, BOKU, A-Wien |
|---------------|---|

| | |
|---------------|-------|
| 10.30 – 10.50 | Pause |
|---------------|-------|

| | |
|---------------|---|
| 10.50 – 11.25 | Hochdruckinduzierte Entkeimung und Strukturbildung in Lebensmitteln Prof. Dr. Stefan Töpfl, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik DIL, D-Quakenbrück |
|---------------|---|

| | |
|---------------|--|
| 11.25 – 11.55 | Wirkungsweise der «Pulsed Light» Techno- logie auf die mikrobiologische Stabilität und andere Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln DI Dr. Marija Zunabovic-Pichler, Institut für Lebens- mittelwissenschaften, BOKU, A-Wien |
|---------------|--|

| | |
|---------------|--|
| 11.55 – 12.25 | Microbial inactivation by high pressure homogenization Dr. Erika Georget, Bühler AG, Uzwil |
|---------------|--|

| | |
|---------------|--|
| 12.25 – 12.45 | Young Scientists – Session 1 Doktorierende und Masterstudierende der ZHAW und ETH Zürich stellen ihre Projekte vor |
|---------------|--|

| | |
|---------------|-------------|
| 12.45 – 14.00 | Mittagessen |
|---------------|-------------|

17. November 2016 – Nachmittag

Moderation

Dr. Jürg Buchli, ILGI, ZHAW

14.00 – 14.30

Mikrobizide Wirkung kalter Plasmen: Systementwicklungen für Lebensmittelanwendungen

Prof. Dr. Michael Beyrer, Institut Life Technologies, HES-SO, Sion

14.30 – 14.55

Inaktivierung von Bakterien mittels ebeam Behandlung

Dr. David Drissner, Forschungsgruppe Lebensmittel-mikrobiologie und -analytik, Agroscope Wädenswil

14.55 – 15.10

Kurzpause

15.10 – 15.35

Schutzkulturen zur Kontrolle von Verderbsorganismen und pathogenen Keimen in Lebensmitteln

Dr. Susanne Miescher Schwenninger, ILGI, ZHAW

15.35 – 16.00

Bakteriophagen zur Kontrolle pathogener Bakterien in Lebensmitteln

Prof. Dr. Lars Fieseler, ILGI, ZHAW

16.00 – 16.20

Young Scientists – Session 2

Doktorierende und Masterstudierende der ZHAW und ETH Zürich stellen ihre Projekte vor

16.20 – 16.30

Schlusswort

Prof. Michael Kleinert, ILGI, ZHAW

Anschliessend Rücktransport zum Parkplatz Gerenau, bzw. Verschiebung zum Get-together im Campus Reidbach

Änderungen im Tagungsprogramm vorbehalten. Das definitive Programm wird an der Tagung abgegeben.

Ab 18.00 Uhr

Get-together der Absolventinnen und Absolventen der Lebensmittel-Studiengänge Bachelor und Master der ZHAW in der Mensa Vista im Campus Reidbach.

Infos, Anmeldung, Kosten

Zielpublikum

Die Tagung richtet sich an Fach- und Führungskräfte aus der gesamten Wertschöpfungskette der Lebensmittelbranche von Rohstofflieferanten, Maschinenhersteller und Expertinnen und Experten des Qualitätsmanagements, aus der Produktentwicklung, sowie aus den Bereichen Produktion, Verpackung, Logistik bis hin zum Handel.

Tagungsorganisation

Die Wädenswiler Lebensmitteltagung wird organisiert vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Dept. Life Sciences und Facility Management, Wädenswil, der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW).

Tagungsleitung

Prof. Michael Kleinert, Leitung Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, ZHAW

Weiterbildungssekretariat

Claudia Ruoss, ZHAW, Grüental, Postfach, CH-8820 Wädenswil, Telefon +41 (0)58 934 59 84, Fax +41 (0)58 934 50 01, E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch

Kosten

Inkl. Tagungsunterlagen, elektronischer Zugang zu den Präsentationen, Pausenverpflegung und Mittagessen.

| | |
|--|------------|
| Normalpreis: | CHF 380.00 |
| Alumni ZHAW-LS und Netzwerk Wädenswil: | CHF 340.00 |

CHF 40.00 für das anschliessende Get-together «Absolventinnen und Absolventen der Lebensmittel-Studiengänge Bachelor und Master der ZHAW».

Anmeldung

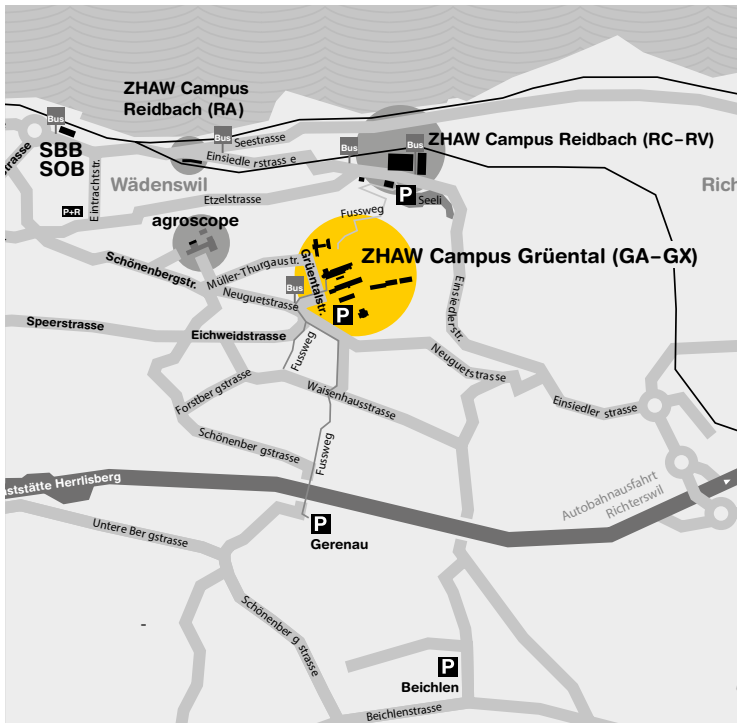
Bis 8. November 2016 online unter:
www.zhaw.ch/ilgi/lebensmitteltagung

Abmeldungen bis 31. Oktober kostenlos, bis 8. November 50% der Tagungsgebühr. Bei Nichterscheinen werden die gesamten Tagungsgebühren in Rechnung gestellt.

**Einfache Anmeldung
über den QR-Code!**



Anreise/Parking



Mit dem Zug:

S2 Zürich HB ab 7.47 Uhr, Wädenswil an 8.11 Uhr.
Wädenswiler Bahnhof Bus Nr. 126 ab 8.15 Uhr,
Campus Grüental an 8.20 Uhr.

IR Zürich HB ab 8.12 Uhr, Wädenswil an 8.31 Uhr.
Wädenswiler Bahnhof Bus Nr. 150 ab 8.35 Uhr,
Campus Grüental an 8.40 Uhr. Zusatzbus Nr. 123 ab 8.36 Uhr,
Campus Grüental an 8.47 Uhr.

Mit dem Auto:

Ab Autobahnausfahrt Wädenswil der Beschilderung
«ZHAW-Tagung» folgen zum Parkplatz Gerenau. Von dort
fahren Shuttlebusse ab 08.00 Uhr direkt an die Hochschule.