

Mittwoch, 07.05.2025

Ab 10:00 Uhr Check-In möglich

11:00 Uhr Begrüßung

Institutsleitung

Dr.-Ing. Peter Muranyi, wissenschaftlicher Ansprechpartner der IVLV AG „Erhalt der Lebensmittelqualität“

11:15 Uhr Authentifizierung von Lebensmitteln – Wo stehen wir?

Prof. Dr. Markus Fischer, Universität Hamburg

11:45 Uhr Lebensmittelverpackungen für Qualitätserhalt und Abfallvermeidung: Anforderungen und Lösungen

Prof. Dr. Markus Schmid, Hochschule Albstadt-Sigmaringen

12:15 Uhr Mate4Meat - Nachhaltige und antimikrobiell wirksame Verpackungsmaterialien für Fleisch

Dr. Peter Muranyi/ Bernd Kramer, Fraunhofer IVV

12:45 Uhr MITTAGSIMBISS

13:30 Uhr Bestimmung und Modellierung des Lichteinflusses auf Lebensmittel

Thorsten Tybussek, Fraunhofer IVV

14:00 Uhr Modellgestützte Entwicklung produktspezifischer Lebensmittelverpackung am Beispiel von Milch

Robert Siegel, ALPLA Werke Alwin Lehner GmbH & Co KG und Thorsten Tybussek, Fraunhofer IVV

14:30 Uhr Haltbarkeitsabschätzung bei Obst & Gemüse: Praktische und kostengünstige Ansätze zur

Qualitätsbewertung

Christoph Wurm, Fraunhofer IVV

15:00 Uhr KAFFEPAUSE

15:30 Uhr Lebensmittelqualität und Haltbarkeit und Nachhaltigkeit: Ansätze für eine holistische Optimierung

Dr. Matthias Reinelt, Fraunhofer IVV

16:00 Uhr Mobile und kostengünstige GC-Sensorsysteme: Die Qualitätsüberwachung am Beispiel fetthaltiger

Lebensmittel

Maximilian Köhne, Fraunhofer IVV

16:30 Uhr Forschungsplanung: Ausblick und neue Projektideen (20 min)

Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer IVV

16:50 Uhr Ende Tag 1

17:00 Uhr Führung durch das Fraunhofer IVV und seine Technika (ca.45 min, bis 17:45)

19:00 Uhr ABENDVERANSTALTUNG im Bräustüberl Weihenstephan

Donnerstag, 08.05.2025

- 09:00 Uhr** Begrüßung und Vorstellung der IVLV
Dr. Ing. Tobias Voigt, Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung e.V.
- 09:15 Uhr Aktuelle Aspekte und Herausforderungen für die amtliche Überwachung
Prof. Dr. Ulrich Busch, Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit
- 09:45 Uhr Pflanzliche Milchalternativen: Vorstellung von Sicherheits- und Qualitätsaspekten am Beispiel Mykotoxine
Dr. Ronald Maul, Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel
- 10:15 Uhr KINLI- KI für Lebensmittelketten: Wie die KI die Qualität in der Produktion verbessert und Tierwohl messbar macht.
Prof. Dr. Harald Mathis, Fraunhofer FIT
- 10:45 Uhr** KAFFEEPAUSE
- 11:15 Uhr KI-BioSense: Intelligente Biosensoren zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung und Optimierung der Lieferkette
Prof. Dr. Martin Leucker, Universität Lübeck
- 11:45 Uhr MediPlas – ein effizienter Plasma-Generator für Sterilisation und Desinfektion
Dr. Christian Bäuml, Relyon GmbH
- 12:15 Uhr UVC-Entkeimung für die Lebensmittelindustrie: Warum die Auslegung über den Erfolg entscheidet
Dr. Anna Lena Neuer, sterilAir AG
- 12:45 Uhr** MITTAGSIMBISS
- 13:30 Uhr CiMPAS Air: Revolution in der MW-Pasteurisation
Dr.-Ing. Markus Reichmann, Muegge GmbH
- 14:00 Uhr Mineralölkontamination und Bakterien über Druckluft
Thorsten Lenertat, Beko Technologies GmbH
- 14:30 Uhr** ENDE DER VERANSTALTUNG