

Nachwuchskonferenz Lebensmittelbiotechnologie

Spring school in Geisenheim mit Unterstützung der DECHEMA

Aktuelle Themen der Lebensmittelbiotechnologie diskutieren, von Experten und voneinander lernen - das ist das Ziel dieser Spring School für Doktoranden und Postdocs in der Anfangsphase. Expertenvorträge geben eine gründliche Einführung in Bereiche wie Aromaproduktion und -analyse, Enzyme für die Lebensmittelproduktion oder Versuchsplanung. Wir laden junge Wissenschaftler ein, ihre aktuellen Forschungsarbeiten vorzustellen und zu diskutieren, um so den Austausch von Erfahrungen und Ideen zu fördern.

Gelegen zwischen Rhein und Weinbergen freut sich der diesjährige Gastgeber, die Hochschule Geisenheim, auf Ihren Besuch vom 30.03. - 01.04.2022. Das wissenschaftliche Programm wird von einem Begrüßungssessen und einer Weinprobe des hochschuleigenen Weins begleitet.

Einladung

Die Zielgruppe sind Doktoranden aus allen Bereichen der Lebensmittelbiotechnologie sowie Postdocs in einem frühen Stadium ihrer wissenschaftlichen Laufbahn aus dem In- und Ausland. Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist und eine frühzeitige Anmeldung empfohlen wird (first come - first served!).

Melden Sie sich bis zum 17. Dezember 2021 per E-Mail an: springschool@hs-gm.de

Präsentationen und Poster

Um aktive Diskussionen über verschiedene Forschungsbereiche hinweg anzuregen, sollten alle Teilnehmer die wichtigsten Ergebnisse ihrer Forschung entweder in Form einer kurzen Präsentation oder eines Posters vorstellen. Daher bitten wir alle jungen Wissenschaftler, bei der Anmeldung eine kurze Zusammenfassung (350-500 Wörter) einzureichen. Der wissenschaftliche Beirat wird die Abstracts prüfen und auswählen. Angenommene Abstracts werden in das Programm- und Abstract-Buch aufgenommen und online veröffentlicht.

Reichen Sie Ihr Abstract bis zum 17. Dezember 2021 per E-Mail ein: springschool@hs-gm.de

Hinweise zur Teilnahme

Bitte beachten Sie, dass die Teilnehmerzahl begrenzt ist und eine frühzeitige Anmeldung empfohlen wird (wer zuerst kommt, mahlt zuerst!).

Anmeldung: Bitte senden Sie eine E-Mail an springschool@hs-gm.de mit Ihren persönlichen Daten und Ihrem Abstract (wenn Sie Ihre Forschung präsentieren möchten)

Preis: 220 €

Unterkunftsmöglichkeiten: Ein Hotelkontingent in Rüdesheim ist für Sie reserviert. Das Konferenzdinner wird ebenfalls in diesem Hotel stattfinden.

Einzelzimmer: 69 € pro Person und Nacht

Zweibettzimmer: 89 € pro Zimmer und Nacht

Weitere Informationen über das Hotel und den Buchungscode erhalten Sie mit der Bestätigungs-E-Mail. Die Übernachtung ist nicht in der Anmeldung enthalten und muss separat gebucht werden. Es wird ein Shuttleservice vom Hotel zum Campus angeboten.

Tagesordnung

Mittwoch, 30.03.2022

18:00 Get-Together und Weinverkostung

Donnerstag, 31.03.2021

Uhrzeit	Thema
09:00	<i>Begrüßung und Einführung</i> <i>Dr. Christian von Wallbrunn, Hochschule Geisenheim University</i>
Lebensmitteltechnologie	
09:15	<i>Das Potenzial von Pflanzenproteinen als funktionelle Inhaltsstoffe für die Lebensmittelproduktion!</i> <i>Prof. Dr. Ute Weisz, Universität Bonn</i>
10:00	Eingereichte Präsentation
11:00	Kaffeepause
Funktionelle Lebensmittel und Inhaltsstoffe	
11:30	<i>Power to the Plants - Pflanzenbasierte Funktionalität von Farben bis Gesundheit</i> <i>Prof. Dr. Ralf Schweiggert, Hochschule Geisenheim University</i>

12:00	Eingereichte Präsentation
13:00	Mittagspause
Fermentation	
13:45	Tba Prof. Dr. Bernward Bisping, Hamburg University
14:30	Eingereichte Präsentation
15:00	Kaffeepause
15:30	<i>Biotechnologie der Pilze</i> <i>Priv.-Doz. Dr.-Ing. Katrin Ochsenreither, Technikum Laubholz</i>
16:15	Eingereichte Präsentation
17:15	Poster Session
19:00	Konferenzdinner beim Lindenwirt in Rüdesheim am Rhein

Freitag, 01.04.2022

Uhrzeit	Thema
Aroma	
09:00	<i>Grundsätze der Sicherheitsbewertung von Lebensmittelenzymen durch die EFSA</i> <i>Dr. Yi Liu, Leiter des Enzymteams der EFSA</i>
09:30	Eingereichte Präsentation
10:30	Kaffeepause
11:00	Eingereichte Präsentation
12:00	Mittagspause
Enzymtechnologie	
12:45	<i>Enzyme für die Lebensmittelindustrie</i> <i>Priv.-Doz. Dr. Timo Stressler und Dr. Miriam Kaltenbach, AB Enzymes GmbH</i>
13:15	Eingereichte Präsentation
14:15	<i>Diskussion und Schlussbemerkungen</i> <i>Dr. Christian von Wallbrunn, Hochschule Geisenheim</i>
14:30	Schließung der Sitzung

Wissenschaftliches Komitee

Prof. Dr. Thomas Eisele, Hochschule Offenburg

Dr. Franziska Ersoy, Universität Hannover

Dr. Martin Gand, Justus-Liebig-Universität Gießen

PD Dr. Timo Stressler, AB Enzyme

Dr. Christian von Wallbrunn, Hochschule Geisenheim University

Prof. Dr. Yanyan Zhang, Universität Hohenheim

Prof. Dr. Holger Zorn, Justus-Liebig-Universität Gießen