

**Prof. Dr. Ulrich Kulozik**

Technische Universität München  
Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik und  
Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL),  
Abteilung Technologie

Weihenstephaner Berg 1  
85354 Freising

Telefon: +49 8161 71-3535

E-Mail: [ulrich.kulozik@tum.de](mailto:ulrich.kulozik@tum.de)

Internet: [www.ziel.tum.de](http://www.ziel.tum.de) & [www.lebensmittelverfahrenstechnik.de](http://www.lebensmittelverfahrenstechnik.de)



- 1977 - 1986 Studium der Lebensmitteltechnologie und Promotion an der TU München
- 1991 Habilitation an der TU München für das Fachgebiet Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik
- 1992 - 1999 Department Manager Research/Strategic Technology Development bei Kraft Foods R&D Europe
- seit 2000 Leiter des Lehrstuhls für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik und der Abt. Technologie des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL)
- 2015 Innovationspreis des Milch-Industrieverbandes (MIV)

**Forschungs-/Tätigkeitsschwerpunkte**

Bioprozesstechnik im Upstream- und Downstream

- Erzeugung von Sporen mit definierter Resistenz gegenüber Inaktivierungsverfahren
- Trenntechnik zur Fraktionierung von biogenen Molekülen in komplexen Matrices und von Stoffen mit therapeutischer Wirkung: Membrantechnik, Zentrifugation, Präparative Chromatographie
- Aseptik und Sterilprozesstechnik: Inaktivierung von Mikroorganismen in Lebensmitteln und auf festen Oberflächen
- Enzymtechnologie: Kinetik von immobilisierten Enzymen bei der Hydrolyse von Proteinen

Strukturerzeugung und -analyse in Lebensmitteln: Gele, Schäume, Emulsionen

- Protein-Protein- und Protein-Polysaccharide-Interaktionen
- Verhalten von Molekülen und biogenen Partikeln an Grenzflächen
- Mikropartikulierung von Proteinen durch Extrusion
- Reaktionskinetik molekularer Veränderungen in thermischen Prozessen und unter Ultrahochdruck
- Innovative Trocknungsverfahren unter Einsatz etablierter und neuartiger Mikrowellentechnologie mit hohem Erhalt der Aktivität von biogenen Molekülen und Mikroorganismen sowie der Aromaintensität von neuartigen Fruchtproduktkonzepten
- Entwicklung von chemisch-physikalischen Methoden zur Analyse von prozesstechnisch ausgelösten stofflichen Veränderungen in biogenen Systemen