

9:00 Uhr



Begrüßung und Einführung

Dr. Götz Kröner,
FEI-Vorsitzender

**Verleihung des Friedrich-Meuser-
Forschungspreises 2024**



9:30 Uhr



**Vortrag der Preisträgerin
oder des Preisträgers**

9:45 Uhr



Begrüßung und Vorstellung des Forschungsstandortes Hamburg

Prof. Dr. Markus Fischer
Universität Hamburg,
Hamburg School of Food Science,
Institut für Lebensmittelchemie

10:00 Uhr

Authentizitätsnachweis von Lebensmitteln

Prof. Dr. Markus Fischer
Universität Hamburg,
Hamburg School of Food Science,
Institut für Lebensmittelchemie

10:30 - 11:00 Uhr *Kaffeepause*

PROGRAMM

11:00 Uhr



Prozessintensivierung und Elektrifizierung von Trocknungsprozessen durch Mikrowellen

Prof. Dr. Petra Först
Technische Universität München,
School of Life Sciences, Forschungs-
department Life Science Engineering,
Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik

11:30 Uhr



Reduktion des zahn-schädigenden Potenzials von zuckerhaltigen Fruchtgetränken durch Reformulierung mit antikariogenen Polyphenolen

Prof. Dr. Karin Schwarz
Christian-Albrechts-Universität zu Kiel,
Institut für Humanernährung und
Lebensmittelkunde



Prof. Dr. Ralf Schweiggert
Hochschule Geisenheim,
Institut für Getränkeforschung,
Professur für Analytik & Technologie pflanzl.
Lebensmittel - Schwerpunkt Getränke

12:00 Uhr



Inaktivierung getrockneter, hitzetoleranter Salmonellen in der Schokoladenproduktion

Dr. Christian Hertel
Deutsches Institut für
Lebensmitteltechnik e.V. (DIL),
Quakenbrück

12:30 Uhr

Schlusswort

Dr. Götz Kröner, FEI-Vorsitzender

12:45 - 13:45 Uhr *Mittagspause*

PROGRAMM

Instituts- und Betriebsbesichtigungen:

14:00 - 16:00 Uhr **Hamburg School of Food Science**
Institut für Lebensmittelchemie

oder alternativ

14:00 - 16:00 Uhr **Nestlé Deutschland AG,**
Chocoladen-Werk Hamburg

16:00 Uhr Ende der Veranstaltung



Zur Anmeldung:

[www.fei-bonn.de/veranstaltungen-termine/
veranstaltungsanmeldung?id=48434](http://www.fei-bonn.de/veranstaltungen-termine/veranstaltungsanmeldung?id=48434)

