

Programm Hochschulkurs Emulgiertechnik 2012

Mittwoch, 07.03.2012

ab 09:00 h Ausgabe der Kursunterlagen

Grundlagen der Emulgiertechnik

I. 10:00 – 10:10 h **Begrüßung und Einführung**

Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

II. 10:15 – 11:05 h **Emulgiertechnik - Allgemeine Grundlagen**

Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Charakterisieren von Emulsionen und Emulgierhilfsstoffen

III. 11:10 – 11:45 h **Emulgatoren und Stabilisatoren**

Dr. M. Müller, BASF Personal Care and Nutrition GmbH, Illertissen

IV. 11:50 – 12:15 h **Grenzflächeneigenschaften messen und nutzen**

Prof. R. Miller, MPI für Kolloid- und Grenzflächenforschung Potsdam

12:15 – 13:15 h Mittagsimbiss

V. 13:15 – 13:55 h **Tropfengrößenmessmethoden in der Emulgiertechnik**

Dr. V. Gaukel, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

VI. 14:00 – 15:00 h **Stabilität von Emulsionen**

Dr.-Ing. B. Freudig, Dipl.-Ing. U. Schmidt, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

15:00 – 15:30 h Kaffeepause

VII. 15:30 – 17:10 h **Tandemvortrag: Rheologische Grundlagen und Relevanz in der kosmetischen Industrie**

Dr.-Ing. B. Hochstein, Institut für Mechanische Verfahrenstechnik und Mechanik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Dr. R. Brummer, Beiersdorf AG, Hamburg

VIII. 17:15 – 17:45 h **Qualitatives Wachstum. Wie Produkte Sinn erzeugen**

Dr. phil. D. Hornuff, HfG Karlsruhe

Anschließend **Stehkonvent mit Imbiss**

ab 21:00 h Gelegenheit zum gemütlichen Ausklang des Abends im Bistro



Donnerstag, 08.03.2012

Emulgierverfahren

- IX. 8:30 – 9:05 h **Tropfenaufbruch und Energiedichtekonzept beim mechanischen Emulgieren**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- X. 9:10 – 9:45 h **Tropfenkoaleszenz beim mechanischen Emulgieren**
Dr.-Ing. T. Danner, BASF SE, Ludwigshafen
- XI. 9:55 – 10:15 h **Emulgieren mit Rotor-Stator- und Rotor-Rotor-Maschinen**
Dipl.-Ing. K. Kelemen, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XII. 10:20 – 10:40 h **Emulgieren mit Ultraschall**
Dipl.-Ing. T. Schuler, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- 10:40 – 11:05 h Kaffeepause
- XIII. 11:05 – 11:45 h **Emulgieren mit Hochdruckhomogenisatoren**
Dipl.-Ing. M. Schlender, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XIV. 11:50 – 12:10 h **Herstellen von Emulsionen mit mikrostrukturierten Systemen**
Dipl.-Ing. R. Bernewitz, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XV. 12:15 – 12:35 h **Mikroemulsionen und PIT-Emulsionen**
Dr. M. Hloucha, , BASF Personal Care and Nutrition GmbH, Düsseldorf
- XVI. 12:40 – 13:05 h **Herstellung multipler Emulsionen**
Dipl.-Ing. A. Schuch, Lebensmittelverfahrenstechnik, Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- 13:05 – 13:20 h **Übersicht über die Ausstellung**
- 13:20 – 14:20 h Mittagsimbiss
- 14:20 h Transfer zum Max-Rubner-Institut (MRI)
- 14:35 – 17:30 h **Firmenausstellung**
- 14:45 – 17:30 h **Laborvorführungen**
- 17:45 h Transfer zum Tagungsort
- 17:30 - 19:30 h **Möglichkeit zur organisierten Stadtführung und anschließender Transfer zum Tagungsort** (Voranmeldung erforderlich)
- ab 19:45 h Get-together am Tagungsort
- ab 20:15 h **Gemeinsames Abendessen** am Tagungsort



Freitag, 09.03.2012

Anwendungen

- XVII. 8:15 – 8:45 h **Eine Emulsion – viele Anwendungen:
Produkte formulieren – mit Emulsionen und Emulgiertechnik**
Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XVIII. 8:50 – 9:15 h **Emulsionen als Trägersysteme bioaktiver Inhaltsstoffe**
Dipl.-Ing. K. Frank, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XIX. 9:20 – 9:40 h **Emulsionsbasierte Formulierungen in festen Matrices**
M.Sc. A. Emin, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XX. 9:45 – 10:10 h **Pharmazeutische Emulsionen – Entwicklung, Herstellung und
Prüfung**
Prof. Dr. rer. nat. R. Daniels, Eberhart-Karls-Universität Tübingen
- XXI. 10:15 – 10:40 h **Industrielle Herstellung von Feinkostemulsionen**
Dipl.-Ing. M. Daum, Nestlé Suisse SA
- 10:40 – 11:10 h Kaffeepause
- XXII. 11:10 – 11:30 h **Schmelzemulgieren**
Dr.-Ing. K. Köhler, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XXIII. 11:35 – 12:20 h **Tandemvortrag: Miniemulsionspolymerisation**
Prof. Dr. K. Landfester, Max Planck Institut für Polymerforschung, Mainz;
Dipl.-Wi.-Ing. L. Hecht, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XXIV. 12:25 – 12:50 h **Emulsionen als Reaktionsmedium zur gezielten Herstellung von
Nanopartikeln durch Fällung**
Dipl.-Ing. M. Winkelmann, Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
- XXV. 12:55 – 13:20 h **Emulgieren in der Produktion - Verfahrens- und Apparateauswahl
sowie wirtschaftliche Aspekte**
Dr.-Ing. R. Engel, BASF SE, Ludwigshafen
- 13:20 – 13:30 h **Abschlussdiskussion**
- Ab 13:30 h Gelegenheit zum Mittagsimbiss



Veranstaltungsorte

Vorträge:

AkademieHotel Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.
Am Rüppurrer Schloss 40, 76199 Karlsruhe

Stehkonvent (Mittwoch):

AkademieHotel Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.

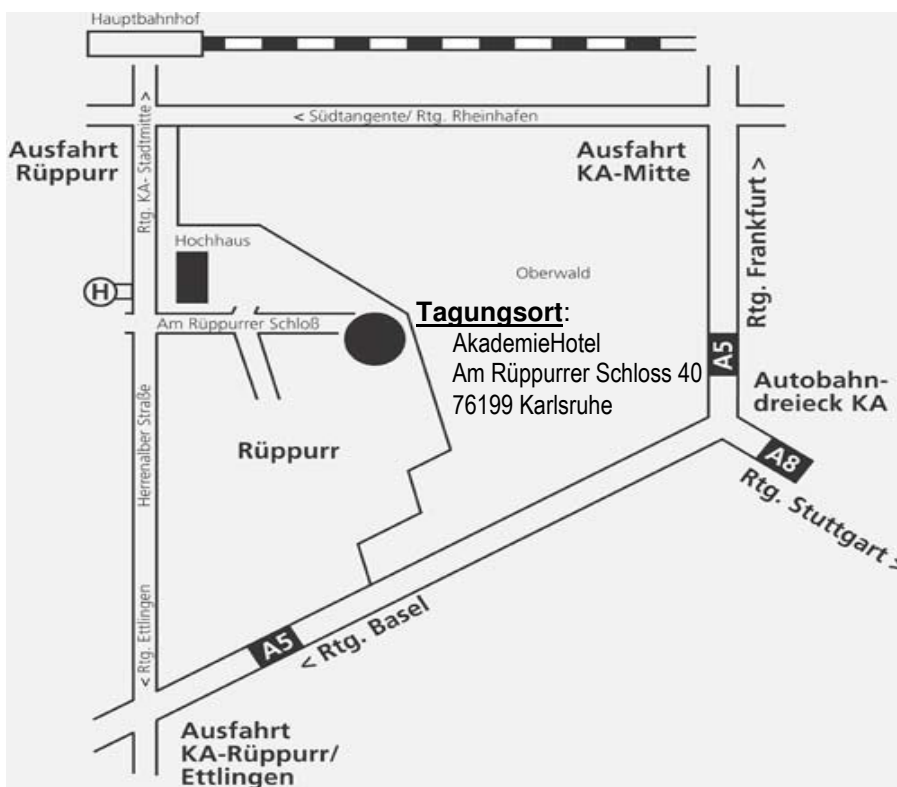
Laborvorführungen, Geräteausstellung:

Max-Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel,
Haid-und-Neu-Straße 9, 76131 Karlsruhe

Gemeinsames Abendessen (Donnerstag):

AkademieHotel Baden-Württembergischer Genossenschaftsverband e.V.

Anfahrt zum AkademieHotel



Von KA Hbf zum Tagungsort mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

S1 / S 11 im 10-Minuten-Takt ab Karlsruhe Hbf (Bahnhofsvorplatz) Richtung Bad Herrenalb / Ittersbach, Fahrzeit 5 Minuten, Ausstieg Haltestelle „Schloss Rüppurr“, von dort wenige Minuten Fußweg in Fahrtrichtung nach links der Beschilderung folgend.
Taxi: ca. 3 km bzw. 5 Minuten

Mit dem Auto:

Autobahn A5 von Frankfurt

- Ausfahrt Karlsruhe-Mitte benutzen
- Richtung Stadtmitte auf der Südtangente fahren
- Ausfahrt Rüppurr abfahren
- 2. Ampel am Hochhaus links abbiegen = Am Rüppurrer Schloß
- 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie

Autobahn A5 von Basel

- Ausfahrt Karlsruhe-Rüppurr/Ettlingen abfahren
- Richtung Rüppurr fahren
- An der 4. Ampel am Hochhaus rechts abbiegen = Am Rüppurrer Schloß
- 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie

Autobahn A8 von Stuttgart

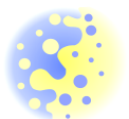
- Am Autobahndreieck Karlsruhe in Richtung Frankfurt fahren
- Ausfahrt Karlsruhe-Mitte benutzen
- Richtung Stadtmitte auf der Südtangente fahren
- Ausfahrt Rüppurr abfahren

- 2. Ampel am Hochhaus links abbiegen = Am Rüppurrer Schloß

- 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie

Autobahn A65 von Landau/Pfalz in Richtung Karlsruhe

- Auf der Südtangente Ausfahrt Rüppurr abfahren (nach dem zweiten Tunnel)
- 2. Ampel am Hochhaus links abbiegen = Am Rüppurrer Schloß
- 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie' folgen, am Ende der Straße ist die Akademie



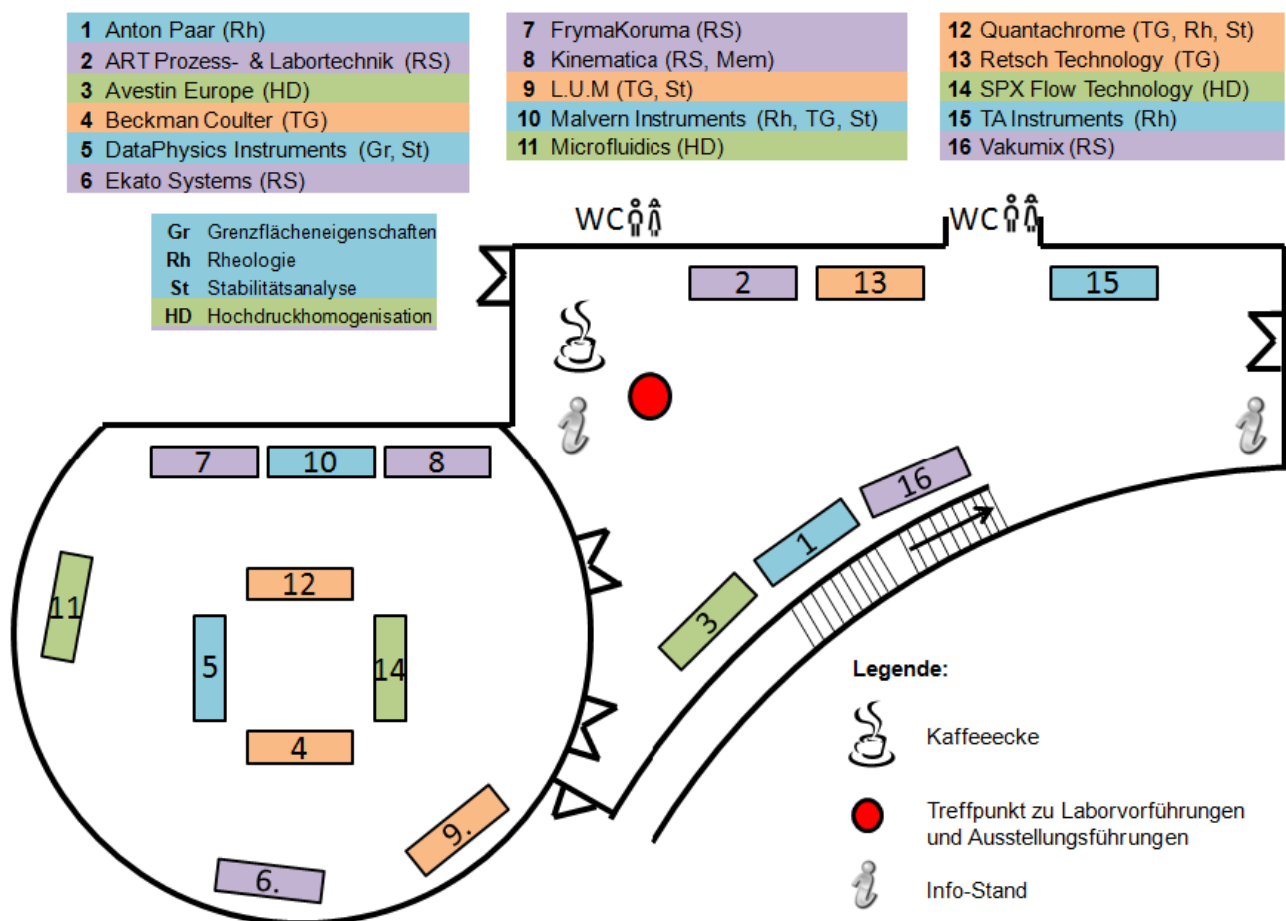
Laborvorführung und Ausstellungsführungen

In der Laborvorführung haben Sie die Möglichkeit, die praktische Umsetzung einiger Vortragsinhalte kennen zu lernen. Die Vorführung ist in 4 Stationen eingeteilt, die sich den Schwerpunkten Ultraschall, Mikrostrukturierte Systeme, Rotor-Stator-Maschinen und Hochdruckhomogenisation widmen. Parallel zur Laborvorführung findet eine Firmenausstellung mit kurzen Präsentationen statt, bei der Sie die Gelegenheit haben, verschiedene Verfahren zur Emulsionsherstellung sowie zu deren Analysen genauer zu betrachten und zu verstehen.

Sie werden in Kleingruppen eingeteilt (Gruppennummer entnehmen Sie bitte Ihrem Namensschild) und zu festgelegten Zeiten zu den Laborstationen und zu ausgewählten Ausstellungspräsentationen geführt. Den Treffpunkt entnehmen Sie bitte dem Lageplan der Ausstellung, die Zeiten der Tabelle auf den folgenden Seiten.

Neben den Ausstellern, die Sie mit Ihrer geführten Gruppe besuchen, besteht natürlich die Möglichkeit, sich frei über die Ausstellung zu bewegen, Fragen zu stellen oder sich andere Ausstellungspräsentationen anzuschauen.

Lageplan Ausstellung



Zeitplan Laborvorführungen und Ausstellungsführungen

Ihre Gruppennummer können Sie Ihrem Namensschild unten rechts entnehmen. Um die Durchführung zu erleichtern, halten Sie sich bitte an Ihre Gruppenzuweisung und deren Zeiten.

	Treffpunkt Laborvorführung	Treffpunkt Ausstellungsführung
Gruppe 1	14:40 Uhr	15:45 Uhr
Gruppe 2	14:55 Uhr	16:00 Uhr
Gruppe 3	15:10 Uhr	16:15 Uhr
Gruppe 4	15:25 Uhr	16:30 Uhr
Gruppe 5	15:40 Uhr	14:40 Uhr
Gruppe 6	15:55 Uhr	14:55 Uhr
Gruppe 7	16:10 Uhr	15:10 Uhr
Gruppe 8	16:25 Uhr	15:40 Uhr

Zeitplan Ausstellerpräsentationen

Zeit	Aussteller		Aussteller		Aussteller		Aussteller	
14:45	Retsch Technology	TG						
15:00	Vakumix	RS	LUM	TG St				
15:15	Avestin Europe	HD	ART Prozess- & Labortechnik	RS	Malvern Instruments	Rh		
15:30	Anton Paar	Rh	DataPhysics Instruments	Gr St	FrymaKoruma	RS		
15:45	Retsch Technology	TG	TA Instruments	Rh	SPX Flow Technology	HD	Beckman Coulter	TG
16:00	Vakumix	RS	LUM	TG	Kinematica	RS Mem	Ekato Systems	RS
16:15	Avestin Europe	HD	ART Prozess- & Labortechnik	RS	Malvern Instruments	Rh	Microfluidics	HD
16:30	Anton Paar	Rh	DataPhysics Instruments	Gr St	FrymaKoruma	RS	Beckman Coulter	TG
16:45	TA Instruments	Rh	SPX Flow Technology	HD	Ekato Systems	RS		
17:00	Kinematica	RS Mem	Microfluidics	HD				
Tropfengrößen- verteilung	TG	Grenzflächeneigenschaften Rheologie Stabilitätsanalyse	Gr Rh St	Hochdruck- homogenisation	HD	Rotor-Stator-Maschinen Membranemulgieren	RS Mem	

