

FETT SYMPOSIUM

18.06. - 19.06.2019
Internationaler Kongress



Das Fett für die Nahrungsmittelindustrie

- Wo bilden sich 3-MCPD & Glycidyl-Fettsäureester?
- Prozessverbesserungen für die Gesundheit

Kontaminanten - Reduzierungsstrategien

- Stand der Reduzierung der MOSH-MOAH Belastung
- Verfahren zur Herstellung von Speisefetten und -ölen mit reduzierten Gehalten an 3-MCPD-Fettsäureestern

Gesundheit

- Ist ein Ersatz von Palmöl möglich?
- Umgang mit Medien

Fettreif und Fettkristallisation Food Fraud/Auditwesen/Nachhaltigkeit

Gebühren:

1290,- € für ZDS-Mitglieder
1590,- € für Nicht-Mitglieder

Anmeldung/Weitere Informationen:

- Über unsere Website: www.zds-solingen.de
- Per Email: seminar@zds-solingen.de
- Oder telefonisch: 0212-59 61 15

Referenten:

- Dr. Gerhard Neuberger, Ferrero OHG mbH, DE
- Hans D'Hoe, Fuji Oil Europe B.V., BE
- Anton Hutten, Bunge Loders Croklaan B.V., NL
- Kevin W. Smith, Fat Science Consulting, UK

u.v.m.

FETT SYMPOSIUM

Programm

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr

Dienstag, 18. Juni 2019

10:00	Begrüßung <i>Andreas Bertram, ZDS</i>
Das Fett für die Nahrungsmittelindustrie	
10:15	Süßwarenfette: Jetzt und in der Zukunft <i>Chantal van der Meer, Olenex Holdings B.V., NL</i>
11:00	Die Herstellung von Nahrungsmittelfetten Wo bilden sich 3-MCPD & Glycidyl-Fettsäureester? Wie entstehen gesättigte Fettsäuren? Was sind Transfettsäuren? <i>Hans D`Hoe, Fuji Oil Europe B.V, BE</i>
11:45	Palmöl-Zertifizierung im internationalen Kontext <i>Oliver Ramme, Forum Nachhaltiges Palmöl, DE</i>
Kontaminanten - Reduzierungsstrategien	
12:15	Herausforderungen für die Lebensmittelsicherheit von pflanzlichen Ölen und Fetten für Lieferanten aus der Lieferkette und Verarbeitung <i>Anton Hutten, Bunge Loders Croklaan B.V., NL</i>
13:00	Mittagessen
14:00	Reduktion des MOSH-MOAH - ein Status Quo <i>Mandy Elias, SGS Germany GmbH, DE</i>
14:30	Grundlagen für die großtechnische Anwendung von Verfahren zur Herstellung von Speisefetten und -ölen mit reduzierten Gehalten an 3-MCPD-Fettsäureestern und verwandten Verbindungen <i>Dr. Frank Pudel, Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V., DE</i>
15:00	Mögliche Ansätze zur Bewertung von MOSH/MOAH und MCPD- und Glycidylestern <i>Katrin Janßen, IQ Köln Institut für Qualitätsförderung in der Süßwarenwirtschaft e.V. Dr. Anna Stauff, LCI Köln, DE</i>
15:45	Netzwerk-Pause
Gesundheit	
16:45	Palmöl und Gesundheit - die Hauptargumente der Diskussion <i>Dr. Gerhard Neuberger, Ferrero OHG mbH, DE</i>
17:15	Vorteile von Palmöl und seine Eigenschaften in Bezug auf mögliche Alternativen <i>Dr. Gerhard Neuberger, Ferrero OHG mbH, DE</i>
17:45	Der Umgang mit Medien <i>Bernhard Messer, Dialog Medientraining, DE</i>
18:15	Ende des ersten Tages - Abschlussdiskussion
18:30	Festliches Abendessen

Mittwoch, 19. Juni 2019

09:00	Begrüßung 2. Tag, kurzer Rückblick <i>Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr</i>
Gesundheit	
09:15	Weniger ist mehr. Reduzierungsstrategie: Gesamtkalorien anstatt Fettreduzierung <i>Renee Boerefijn, Bunge Loders Croklaan B.V., NL</i>
Fettreif und Fettkristallisation	
09:45	Strategien zur Vermeidung von Fettreif in gefüllten Schokoladen <i>Thorsten Tybussek, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik u. Verpackung, DE</i>
10:15	Kristallisationsverhalten von Fetten mittels BCI (Crystallization Index) <i>Dr. Yuantong Zeng, Bühler AG, DE</i>
10:45	Netzwerk-Pause mit Gerätevorführung (BCI)
11:30	FT-NIR (Fourier-Transformation-Nahinfrarot)-Spektroskopie als Schnellmethode für die Qualitätskontrolle <i>Dagmar Behmer, Bruker Optik GmbH, DE</i>
12:00	Verständnis der physikalischen Fettchemie, um die Fertigungskontrolle sicherzustellen <i>Kevin W. Smith, Fat Science Consulting, UK</i>
Food Fraud/Auditwesen/Nachhaltigkeit	
12:30	Risikotransfer - Inhalt und Möglichkeiten bei dem Thema food fraud <i>Stephanie Schuckließ, Aon Versicherungsmakler Deutschland GmbH, DE</i>
13:00	Mittagessen
14:00	Schützt Auditierung vor Lebensmittelbetrug? Welche Rolle kommt dem Einkauf, Qualitätsmanagement und dem Auditor zu? <i>Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao-und-mehr, DE</i>
14:30	Transparenz in der Lieferkette durch Blockchain-Technologie <i>Martina Thume, Hochschule Niederrhein - University of Applied Sciences, DE</i>
15:00	Zusammenfassung und Ausblick
15:20	Abschlussdiskussion
16:00	Ende der Veranstaltung

- Änderungen vorbehalten -