

Aktivitäten und Veranstaltungen

Get-Together (Mittwoch, 1.3.2017)

Ab 18:30 Uhr

Alte Bekannte wiedersehen und neue Gesichter kennenlernen. Wir laden Sie herzlich ein am ersten Abend der Tagung in geselliger Runde sich auf die kommenden Tage einzustimmen.

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Um eine Anmeldung im Online-Formular zur Tagungsanmeldung wird gebeten.

Gesellschaftsabend im Rampendahl (Donnerstag, 2.3.2017)

Ab 19:30 Uhr, Hausbrauerei Rampendahl, Hasestr. 35, 49074 Osnabrück



Wir möchten Sie herzlich zu unserem „Geselligen Abend für Jung und Alt“ anlässlich unserer 51. Jahrestagung der DGG und des BHGL einladen. Dieser wird am Donnerstag, den 2.3.2017, ab 19.30 Uhr in der Hausbrauerei Rampendahl (Hasestr. 35) in Osnabrück stattfinden.

Wir bitten Sie, sich für die Teilnahme über unser Online-Formular zur Tagungsanmeldung zu registrieren. Ein Teilnahmebeitrag pro Person von 30 € (25 € für Studenten) ist hierbei zu entrichten. Auch für Begleitpersonen ist eine Registrierung notwendig. Im Preis inbegriffen sind das reichhaltige Buffet, Livemusik und eine herzerreißende Tragödie im Kartoffelformat. Lassen Sie sich überraschen.

Campusführung am Standort-Haste (Freitag, 3.3.2017)

ca. 13:30 Uhr bis 16:00 Uhr, Treffpunkt Tagungsbüro im Gebäude HR



Nach der Abschlussveranstaltung bieten wir Ihnen am Freitagnachmittag im Rahmen einer Führung und Besichtigung des Lehr-Und Forschungsstandortes Osnabrück-Haste die Möglichkeit die Forschungseinrichtung näher kennen zu lernen.

Wir werden die lebensmitteltechnischen und gartenbauorientierten Labore der Hochschule am Standort Haste besichtigen. Ferner werden wir uns die Versuchsgewächshäuser und die Freiland- und Demonstrationsflächen anschauen.

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Um eine Anmeldung im Online-Formular zur Tagungsanmeldung wird gebeten.

Exkursion zum DIL (Samstag, 4.3.2017)

Abfahrt 10 Uhr am Tagungsort, Rückkehr gegen 16 Uhr



Als Abschluss der DGG & BHGL Jahrestagung in Osnabrück bieten wir Ihnen eine Exkursion zum Deutschen Institut für Lebensmittel (DIL) nach Quakenbrück an.

Das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) arbeitet - getragen von rund 150 Mitgliedsunternehmen aus der Ernährungswirtschaft sowie angrenzenden Bereichen – als Forschungsinstitut in der Produkt- und Prozessentwicklung sowie der Analytik. Als Bindeglied zwischen Wissenschaft und Praxis unterstützt das DIL seine Partner im Innovationsprozess.

Für die Bewertung von Lebensmitteln sind am DIL umfangreiche chemische Analyseverfahren von Inhaltsstoffen etabliert, deren Ergebnisse z. B. die Basis für Verkehrsfähigkeitskontrollen der Produkte darstellen. Weiterer Schwerpunkt sind die Untersuchungen zur Produktsicherheit mit der Analyse von Rückständen und Kontaminanten wie beispielsweise Acrylamid aus den Produktionsprozessen. Neben Lebensmitteln werden auch Futtermittel sowie Trink- und Tränkwässer am DIL untersucht. Das DIL unterstützt Unternehmen beim Ausbau der betriebseigenen Kontrollsysteme (HACCP, IFS) und entwickelt Monitoring-Systeme für die gesamte Wertschöpfungskette von Lebensmitteln mit besonderer Berücksichtigung des Hygienezustandes in den Unternehmen. Die physikalische Analytik des DIL ermöglicht einen tiefen Einblick in die Struktur und Gestaltung der Matrix von Lebensmitteln. Über die Interpretation der Daten sind Rückschlüsse dahingehend möglich, inwieweit ein Verarbeitungsprozess erfolgreich umgesetzt werden konnte, funktionelle Zusatzstoffe ihren Aufgaben entsprechend in der Matrix vorliegen oder aber die Rezeptur grundlegend für die jeweilige Zielvorgabe geeignet ist. In Verbindung mit dem Technikum des DIL bieten sich so umfangreiche Möglichkeiten der Produktentwicklung und -optimierung.

Mit dem Technikum und den hier platzierten Anlagen und Apparaten besteht am DIL die Möglichkeit, Prozesse zur Lebensmittelverarbeitung im kleintechnischen Maßstab abzubilden. Damit wird die prozesstechnische Komponente unmittelbar in die Arbeiten zur Produktentwicklung eingebunden. Die Industrie kann das Technikum nutzen und neue Rezepturideen und Verfahrensansätze hinsichtlich der Umsetzbarkeit überprüfen und letztlich Kleinproduktionen durchführen. Für die Charakterisierung der Produktmuster und somit der Qualitätsbewertung steht die umfassende physikalische, chemische und mikrobiologische Analytik sowie die Sensorik des DIL zur Verfügung.

Auf der Exkursion werden wir einen Einblick in die Tätigkeiten des DILs bekommen. Wir werden aktuelle Forschungsarbeiten und Entwicklungen in Zusammenarbeit mit Industriepartnern besichtigen. Ferner werden wir uns die Labor- und Untersuchungsmöglichkeiten in den verschiedenen physikalischen, biologischen und technischen Laboratorien und das Technikum anschauen. Im Anschluss an die Besichtigung des DILs werden wir noch einen lebensmittelverarbeitenden und produzierenden Betrieb in unmittelbarer Nähe besichtigen anschauen, um die im DIL gewonnene Erkenntnisse auf Praxisebene wiederzuentdecken.

Teilnehmerbeitrag: 20 Euro pro Person.

Eine Anmeldung im Online-Formular zur Tagungsanmeldung ist erforderlich.