

Einladung zum 17. Hochschulkurs

Emulgiertechnik

„Emulgieren in Theorie und Praxis“

15.-18. März 2016

Leitung: Prof. Dr.-Ing. H.P. Schuchmann
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik,
Bereich I: Lebensmittelverfahrenstechnik,
Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

GVT Forschungs-Gesellschaft
Verfahrens-Technik e.V.




In der Reihe Karlsruher Hochschul- kurse "Produktgestaltung / Formulierung / Product Engineering"

veranstaltet die Forschungs-Gesellschaft Verfahrens-Technik e. V. (GVT) am Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik; Bereich I: Lebensmittelverfahrenstechnik, des KIT (Karlsruher Institut für Technologie) den Hochschulkurs Emulgiertechnik in einem zweijährigen Zyklus.

- „Wurden Sie mit neuen Aufgaben im Bereich Emulgiertechnik betraut?“
- „Arbeiten Sie schon lange mit Emulsionen, wollen aber Ihre Grundlagenkenntnisse wieder auffrischen?“
- „Sind Sie an den neuesten Erkenntnissen und Techniken im Bereich der emulsionsbasierten Formulierungen interessiert?“
- „Arbeiten Sie in der Forschung, Entwicklung oder Produktion von Emulsionen?“

⇒ „Dann kommen Sie im März 2016 zu unserem 17. Hochschulkurs Emulgiertechnik nach Karlsruhe. Der Kurs ist seit Jahren einer der erfolgreichsten Hochschulkurse, die im Rahmen der GVT veranstaltet werden.“

Ich freue mich auf Sie!


Prof. Dr.-Ing.
H.P. Schuchmann



Vorträge



In den Vorträgen werden Grundlagen der Emulgiertechnik und praxisrelevante Fragestellungen erläutert. Hierzu sind auch Vortragende aus der Industrie eingeladen.

Inhalte

- **Grundlagen der Emulgiertechnik:** Einführung von Grundbegriffen und Definitionen
- **Emulgierhilfsstoffe:** Emulgatoren, Stabilisatoren, Grenzflächeneigenschaften
- **Charakterisierung von Emulsionen:** Tropfengrößenmessmethoden, Stabilität von Emulsionen, rheologische Grundlagen
- **Einführung in Emulgiervfahren:** Tropfenaufbruch und Energiedichtekonzept, Tropfenkoaleszenz, Rotor-Stator-Systeme, Ultraschall, Hochdruckhomogenisatoren, mikroporöse Systeme, Mikro- und PIT-Emulsionen
- **Anwendungen von Emulsionen:** multiple Emulsionen, Schmelzemulgieren, Trägersysteme für bioaktive Inhaltsstoffe, pharmazeutische Emulsionen, Feinkostemulsionen, Miniemulsionspolymerisation, Formulierung von Nanopartikeln, wirtschaftliche Herstellung, Formulierung in festen Matrices

Laborvorführungen

In kleinen Gruppen wird der behandelte Stoff veranschaulicht und die wichtigsten Emulgiermaschinen sowie Mess- und Analysegeräte vorgestellt.



Ausstellung



Unter Beteiligung namhafter Hersteller findet eine Ausstellung statt, bei der neueste Entwicklungen bei Emulgiermaschinen und Messgeräten vorgestellt werden.

Das Programm im Überblick

(Änderungen vorbehalten)

Dienstag, 15. März 2016

ab 15:00 Registrierung / Ausgabe der Kursunterlagen
ab 17:00 Stadtführung (nach Voranmeldung)
ab 19:30 Möglichkeit zum gemeinsamen Abendessen
(nach Voranmeldung)

Mittwoch, 16. März 2016

ab 8.00 Registrierung / Ausgabe der Kursunterlagen
09:00 - 17:45 Vortragsblöcke:
**Grundlagen der Emulgiertechnik +
Charakterisierung von Emulsionen
und Emulgierhilfsstoffen**
inkl. Mittagsimbiss und Kaffeepause
ab 17:45 Stehkonvent mit Imbiss

Donnerstag, 17. März 2016

09:00 Vortragsblock: **Emulgierv Verfahren**
13:00 Mittagessen - Transfer zum LVT
14:15 **Laborvorführungen und Ausstellung**
17:45 Transfer zum Tagungsort – Get-together
20:00 Gemeinsames Abendessen am Tagungsort

Freitag, 18. März 2016

09:15 Vortragsblock:
Anwendungen von Emulsionen
inkl. Mittagsimbiss
14:40 Abschlussdiskussion

Aktuelles Programm unter:

<http://lvt.blk.kit.edu/hsk>

Die Vortragenden

Externe Vortragende:

u.a. Dr. R. Bernewitz (Mann + Hummel), Dr. R. Brummer
(ehem. Beiersdorf), Prof. R. Daniels (Uni Tübingen), Dr. R. Engel
(BASF), Dr. M. Hloucha (BASF), Dr. B. Hochstein (KIT),
Dr. D. Hornuff (HfG Karlsruhe), Prof. K. Landfester (MPI Mainz),
Dr. M. Leser (Nestlé), Dr. R. Miller (MPI Potsdam)

Vortragende des Bereichs Lebensmittelverfahrenstechnik:

u.a. Prof. H. P. Schuchmann, Dr. V. Gaukel, Dr. A. M. Emin,
S. Abramov, A. Bisten, S. Neumann

Veranstaltungsort und Unterkunft

Die Tagungsteilnehmer können eigenständig ein Einzelzimmer aus einem vorreservierten Kontingent im Akademie Hotel Karlsruhe buchen.

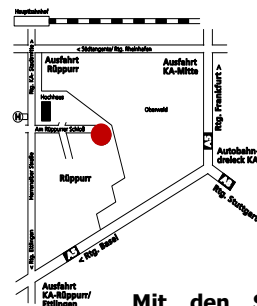
Akademie Hotel
Am Rüppurrer Schloss 40
76199 Karlsruhe
Tel.: +49 (0)721 9898-0
Fax: +49 (0)721 9898-428



Das 1993 errichtete Gebäude der Akademie bietet moderne Tagungsräume in einem locker und großzügig gestalteten Tagungskomplex. Das in die Akademie integrierte Tagungshotel erfüllt alle Ansprüche, die man nach einem anstrengenden Tag hat.

Lageplan Akademiehotel

Die Entfernung zum Hauptbahnhof Karlsruhe beträgt drei Kilometer oder ca. fünf Minuten mit dem Taxi.



Mit dem Auto von der Autobahn A5: Ausfahrt Karlsruhe-Rüppurr / Ettlingen abfahren; Richtung Rüppurr fahren; An der 4. Ampel am Hochhaus rechts abbiegen in die Straße „Am Rüppurrer Schloss“; Dann 2. Straße links der Beschilderung 'Akademie', bzw. 'HSK' folgen.

Mit den Straßenbahnlinien S1, S11 vom Hauptbahnhof (Rtg. Ettlingen, Bad Herrenalb oder Ittersbach) bis Haltestelle "Schloss Rüppurr". Dann ca. 10 min Fußweg der Beschilderung 'HSK' folgen.

Mehr: www.akademiehotel-karlsruhe.de

Die Laborvorführungen sowie die Ausstellung finden bei der Lebensmittelverfahrenstechnik (LVT) am Standort des Max Rubner-Instituts in Karlsruhe statt.

Ein Transfer dorthin ist organisiert.



Anmeldung

Die Teilnehmerzahl ist aufgrund der Gruppeneinteilung für die Laborvorführungen begrenzt; eine frühzeitige Anmeldung wird daher empfohlen. Bitte benutzen Sie hierfür die online-Anmeldung. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Anmeldeschluss ist der 26. Februar 2016.

Kursgebühr

Je Teilnehmer	Euro 1410,-
Für Mitglieder der GVT	Euro 1360,-
Ermäßigung für Anmeldungen bis 30.11.2015	Euro 100,-

Im Preis enthalten sind:

- 3 Tage Kursprogramm mit Kursunterlagen, gedruckt und in digitaler Form
- Pausenverpflegungen
- Stehkonvent (Mittwoch)
- gemeinsames Abendessen (Donnerstag)
- Stadtführung nach Anmeldung (Dienstag)
- Transfer zur Geräteausstellung

Mitwirkung als Aussteller?

Sie möchten als Aussteller Ihre Geräte sowie neueste Entwicklungen vorstellen?

Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen per E-Mail an:

lvt-hsk-ausstellung@blt.kit.edu

Weitere Informationen und Kontakt

Organisation: Lea Koch und Susanne Neumann
Tel.: +49 (0)721 608-4 -2196 / - 3609
Fax: +49 (0)721 608-45967
E-Mail: lvt-hsk@blt.kit.edu

Adresse: KIT, Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik;
Bereich I: Lebensmittelverfahrenstechnik
Haid-und-Neu-Str. 9
76131 Karlsruhe
<http://lvt.blk.kit.edu/hsk>