

Prof. Dr. Ulrich Kulozik

Technische Universität München
 Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik und
 Zentralinstitut für Ernährungs- und
 Lebensmittelforschung (ZIEL), Abteilung Technologie

Weihenstephaner Berg 1
 85354 Freising

Telefon: +49 8161 71-3535

E-Mail: ulrich.kulozik@tum.de

Internet: www.ziel.tum.de
www.lebensmittelverfahrenstechnik.de



- 1977 – 1982 Studium der Lebensmitteltechnologie an der TU München
- 1986 Promotion an der TU München (Deckschichtbildung durch Proteine bei der Umkehrosmose)
- 1991 Habilitation an der TU München für das Fachgebiet Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik
- 1992 – 1999 Department Manager Research/Strategic Technology Development bei Kraft Foods R&D
- seit 2000 Leiter des Lehrstuhls für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik und der Abt. Technologie des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL)
- **Forschungsschwerpunkte**
 - Bioprozesstechnik: Fermentation und Starterkulturtrocknung, Mikroverkapselung
 - Enzymtechnologie: Kinetik der Enzymreaktion bei der Hydrolyse von Proteinen
 - Strukturerzeugung und -analyse in Lebensmitteln (Gele, Schäume, Emulsionen):
 - Protein-Protein- und Protein-Polysaccharide-Interaktionen
 - Verhalten von Molekülen an Grenzflächen
 - Mikropartikulierung von Proteinen durch Extrusion
 - Reaktionskinetik thermischer Prozesse und von Reaktionen unter Ultrahochdruck
 - Aseptik und Sterilprozesstechnik: Inaktivierung von Mikroorganismen in Lebensmitteln und auf festen Oberflächen
 - Trenntechnik: Membrantechnik, Zentrifugation und Fraktionierung mit chromatographischen Verfahren
 - Chemisch-physikalische Methoden zur Analyse von prozesstechnisch ausgelösten stofflichen Veränderungen in Lebensmitteln
- **Publikationen**
 - ca. 225 Publikationen als wissenschaftliche Originalarbeiten in referierten Journalen
 - 13 Buchkapitel, 5 Patente
 - 360 wissenschaftliche Publikationen und Industriefachkommunikationen