



9:00 Uhr



Begrüßung

Dr. Georg Munz
Geschäftsführer
Forschungskreis der
Ernährungsindustrie e.V. (FEI)

Einführung



Moderation

Prof. Dr. Stefan Töpfl
Professur für Lebensmittelverfahrenstechnik,
Hochschule Osnabrück
Elea Technology GmbH



Dr. Stefan Pecoroni
Head of Sustainability,
Processtechnology & Innovation
GEA Westfalia Separator Group GmbH

Programm

9:30 Uhr



Benchtop-NMR-Spektroskopie für die Prozessüberwachung

Dr. Kerstin Münnemann
FB Maschinenbau und Verfahrenstechnik
Lehrstuhl für Thermodynamik
RPTU Kaiserslautern

10:00 Uhr



Chipintegrierte Kernspin- und Elektronenspinresonanz zur Qualitätskontrolle von verderblichen Lebensmitteln

Prof. Dr. Jens Anders
Institut für Intelligente Sensorik und
Theoretische Elektrotechnik
Universität Stuttgart

10:30 Uhr



KI-basierte Inline-Tools zur Prozessoptimierung in der Lebensmittelverarbeitung

Prof. Dr. Stefan Töpfl
Professur für Lebensmittelverfahrenstechnik
Hochschule Osnabrück
Elea Technology GmbH

11:00 Uhr

Kaffeepause

11:30 Uhr



Einsatz von künstlicher Intelligenz und laseroptischer Verfahren zur Beurteilung von hochkonzentrierten Milcherzeugnissen

Dipl.-Ing. Dominik Ulrich Geier
Lehrstuhl für Brau- und Getränketechnologie
AG BioPat und Digitalisierung
TU München

12:00 Uhr



Sensorsysteme in der Lebensmittelentwicklung: Eine Innovation für die intelligente Prozesssteuerung

Dr. Gina Zeh
Sensorische Analytik und Technologien
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik
und Verpackung IVV

12:30 Uhr



Vom Sensor zum Produkt: Datengetriebene Regelung chemo- und biokatalytischer Prozesse

Prof. Dr. Andreas Liese /
Niklas-Maximilian Epping
Institute of Technical Biocatalysis
Hamburg University of Technology

13:00 Uhr

Mittagspause

14:00 Uhr



Lebensmittelaufbereitungs- und -extraktionsverfahren mittels Ultrapulslasern am Beispiel von Laserkaffee

Dr. Christoph Rehbock
Technische Chemie I
Universität Duisburg-Essen

14:30 Uhr



Prozessentwicklung und -skalierung in der Mikroalgenproduktion unter Einsatz smarter Technologien

Dr. Felix Krujatz
Professur für Regelungstechnik und
Systemdynamik
TU Chemnitz

15:00 Uhr



Modellierung von Reinigungsprozessen als Beitrag zur ressourcenschonenden Lebensmittelproduktion

Dr. Hannes Köhler
Professur für Verarbeitungsmaschinen/
Verarbeitungstechnik
TU Dresden

15:30 Uhr

Kaffeepause und Produktverkostung TROPHELIA Deutschland 2026

16:00 Uhr

Resümee und Ansatzpunkte für neue IGF-Projekte

16:15 Uhr

TROPHELIA Deutschland 2026 – Prämierung der Gewinner

16:30 Uhr

Get-together

17:00 Uhr

Ende

PROGRAMM

PROGRAMM