



7. Lebensmittelwissenschaftliches Seminar von BLC und TUD

Enzyme und ihre Verwendung in Lebensmitteln, Textilien sowie Wasch- und Reinigungsmitteln: Wissenschaft, Rechtsgrundlagen, Risikobewertung

ZFL- Anerkennung: beantragt

Aktuelles Programm unter
www.lebensmittel.org

**Seminar an der TU Dresden
23.-24. März 2010**

Veranstalter:
Bundesverband der Lebensmittelchemiker
/-innen im öffentlichen Dienst BLC e.V.,
Technische Universität Dresden,
Institut für Lebensmittelchemie

WICHTIGE HINWEISE

**Anmeldung (Bitte benutzen Sie das
nebenstehende Formular):**
Frühbucher bis spätestens **30.01.2010**
Ansonsten bis spätestens **25.02.2010** bei:

BLC c/o Volker Charné
Wielandstrasse 21, 06114 Halle
Tel. 0345-5643-316 (dienstl.)
Fax. 0345-5643-333 (dienstl.)
v.charne@lebensmittel.org

Teilnahmegebühren in Euro pro Person:

Angebot	Mitglieder	Nichtmitglieder
Frühbucher	180,-	200,-
Ansonsten	230,-	250,-

Mindestteilnehmerzahl: 25

Die Gebühren bitte nach Erhalt der
Anmeldebestätigung unter dem **Stichwort**
„Seminar Dresden“ und unter **Nennung**
des Teilnehmersnamens auf das Konto des
BLC überweisen bei der:

Kreissparkasse Sigmaringen
Kontonummer: 124089, BLZ: 65351050.

Tagungsort: Technische Universität Dresden
Merkel-Bau, Helmholtzstr. 14, 01069 Dresden

Anfahrt:
www.chm.tu-dresden.de/lc/anreise.shtml
→Lagepläne der TU Dresden → Campusplan,
Gebäude Nr. 11

Übernachtungsmöglichkeit (bitte selbst buchen):

Die Hotels IBIS Dresden (www.ibis-dresden.de, Fon: 0351 4856-2000) halten ein
Kontingent an Zimmern bis zum 05.03.2010
bereit. Preise: DZ 89€, EZ 69 €; **Stichwort**

„BLC Enzym-Seminar 2010“
Die Haftung für bestellte und nicht in Anspruch
genommene Zimmer liegt beim Besteller.



Bitte leserlich in Druckschrift ausfüllen.

Name, Vorname: _____

Titel: _____

Beruf: _____

Dienstanschrift: _____

Telefon: _____

Email: _____

Mitglied in einem BLC-Landesverband ja nein

Teilnahme am Abendessen am 23.03.10 ja nein

Unterschrift: _____

Anmeldung
BLC/TUD-Seminar Dresden

BLC
c/o BLC Volker Charné
Wielandstrasse 21
06114 Halle

PROGRAMM

Dienstag – 23. März 2010

13⁰⁰ Uhr Begrüßung und Einführung

Prof. Thomas Henle, TU Dresden, Institut für Lebensmittelchemie
Volker Charné, BLC

13¹⁰ Uhr Enzyme für Lebensmittel - aktuelle Forschung und Lebensmittel-biotechnologie

(Prof. Holger Zorn, Universität Giessen)

14⁰⁰ Uhr Die neue europäische Verordnung über Lebensmittelenzyme und erste Erkenntnisse zur Anwendung

(Prof. Klaus-Dieter Jany, B-G-F Consulting)

14⁵⁰ Uhr Kaffeepause

15²⁰ Uhr Enzyme für Lebensmittel – Möglichkeiten und Grenzen aus Sicht eines Herstellers

(Frau Dr. Ellen Raabe, Firma AB-Enzymes)

16¹⁰ Uhr Verwendung von Enzymen bei Milcherzeugnissen

(Prof. Jörg Hinrichs, Universität Hohenheim)

17⁰⁰ Uhr Verwendung von Enzymen in der Fleischverarbeitung

(Prof. Wolf-Rüdiger Stenzel, FU Berlin)

17⁵⁰ Uhr Diskussion

Ende: gegen 18⁰⁰ Uhr

PROGRAMM

Mittwoch – 24. März 2010

9⁰⁰ Uhr Begrüßung und Einführung

Volker Charné, BLC
Prof. Thomas Henle, TU Dresden, Institut für Lebensmittelchemie

9¹⁰ Uhr Risikobewertung von Enzymen (NN, BfR)

10⁰⁰ Uhr Enzyme für Textilien – neue wissenschaftliche Erkenntnisse
(Herr Dr. Klaus Opwis, Deutsches Textilforschungszentrum)

10⁵⁰ Uhr Kaffeepause

11²⁰ Uhr Verwendung von Enzymen in Wasch- und Reinigungsmitteln – Möglichkeiten und Grenzen aus Herstellersicht
(Herr Dr. Karl-Heinz Maurer, Firma Henkel)

12¹⁰ Uhr Verwendung von Enzymen bei Backwaren
(Prof. Peter Köhler, DFA Garching)

13⁰⁰ Uhr abschließende Diskussion
Prof. Thomas Henle, Volker Charné

Ende des Seminars gegen 13¹⁵ Uhr

Am 23.03.10 ab 19⁰⁰ Uhr **gemeinsames Abendessen** in der Feldschlösschen Brauerei. Bitte legen Sie sich zwecks Platzreservierung fest, ob Sie daran teilnehmen möchten.

VERANSTALTER UND REFERENTEN

Zielgruppe:

Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker aus der amtlichen Überwachung und Untersuchung sowie in verwandten Tätigkeiten Beschäftigte; Interessierte aus anderen Berufen bzw. Arbeitsbereichen sind willkommen.

Veranstalter:

BLC c/o Dr. D. Lehmann
Triftstraße 3, 34314 Espenau
Tel.: 0561-3101-151 (dienstl.),
d.lehmann@lebensmittel.org

Technische Universität Dresden
Institut für Lebensmittelchemie
Bergstraße 66 d
01069 Dresden
Tel.: 0351-46337692
Thomas.Henle@chemie.tu-dresden.de

Referenten folgender Institutionen und Firmen:

- Justus Liebig Universität Giessen, Institut für Lebensmittelchemie und -biotechnologie
- Firma AB-Enzymes, Darmstadt
- Universität Hohenheim, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie
- FU Berlin, Institut für Lebensmittelhygiene
- Bundesinstitut für Risikobewertung Berlin
- Universität Duisburg-Essen, Deutsches Textilforschungszentrum Nord-West e.V.
- Firma Henkel, Düsseldorf
- Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Garching
- B-G-F Consulting, Linkenheim-Hochstetten