

## HOTELS

### ACHAT Hotel Corbin

Wippenhauser Straße 7, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 8869-0  
www.achat-hotels.com

### Hotel Bayerischer Hof

Untere Hauptstraße 3, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 5383-00  
www.bayerischerhof-freising.de

### Hotel Lerner

Vöttinger Straße 60, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 916-46  
www.gasthof-lerner.de

### Gästehaus Pflügler

Weihenstephaner Steig 1, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 5384-40  
www.pension-pfluegler.de

### Isar Hotel Freising

Isarstr. 4, 85354 Freising  
Tel. +49 8161 8650  
www.isarhotel.de

### Hotel Am Klostergarten

Alte Poststr. 97, 85356 Freising  
Tel. +49 8161 23920  
www.am-klostergarten.com

## INFORMATIONEN

### Fachlicher Ansprechpartner

Dr.-Ing. Peter Muranyi  
Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik  
und Verpackung IVV  
Telefon: +49 8161 491-629  
peter.muranyi@ivv.fraunhofer.de

### Gebühren (inkl. Abendveranstaltung)

Seminarplatz: 750,00 €  
Mitglieder der IVLV: 250,00 €  
Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Fraunhofer IVV.

### Stornierung

Kostenlose Stornierung bis zum Anmeldeschluss.  
Bei späterer Stornierung oder No-Show fallen  
Stornogebühren an: Nichtmitglieder 250,00 €,  
IVLV Mitglieder 100,00 €.

### Anmeldung und Organisation

Geschäftsstelle der IVLV e.V.  
Telefon: +49 8161 247 316-0  
office@ivlv.org  
Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Onlineanmeldung auf [www.ivlv.org/termine](http://www.ivlv.org/termine)

Anmeldeschluss: 10. Mai 2023



### TAGUNGSORT

Fraunhofer-Institut für  
Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising



Fraunhofer-Institut  
für Verfahrenstechnik und  
Verpackung IVV  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 491-0  
[www.ivv.fraunhofer.de](http://www.ivv.fraunhofer.de)



Industrievereinigung  
für Lebensmitteltechnologie  
und Verpackung e.V.  
Giggenhauser Str. 35  
85354 Freising  
Telefon +49 8161 247 316-0



### Informationen online:

Aktuelles, Veranstaltungstermine,  
Arbeitsgruppen der IVLV, Projektdatenbank der  
abgeschlossenen und laufenden Forschungsvorhaben,  
sowie Informationen zu Ansprechpartnern und  
Mitgliedschaft in der IVLV e.V.  
[www.ivlv.org](http://www.ivlv.org)



ZUKUNFTSTAGE:  
**Erhalt der  
Lebensmittelqualität 2023**  
Freising

16./17.  
Mai 2023



**Dienstag, 16. Mai 2023**

Ab 10:00 Uhr	Möglichkeit zum CHECK-IN	13:55 Uhr	<b>Liquidseal coatings for perishables</b> Glenn Groenewegen, Liquidseal B.V.
11:00 Uhr	<b>Begrüßung</b> Dr. Klaus Rieblinger und Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV	14:20 Uhr	<b>Mikrobiologische Prüfung der Wirksamkeit UV-basierter Luftreiniger</b> Dr. Bernd Kramer, Fraunhofer IVV
11:15 Uhr	<b>Plasmabasierte Verfahren zur Dekontamination im Lebensmittelbereich</b> Dr. Thiemo Albert, Prof. Peggy Braun, Institut für Lebensmittelhygiene Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig	14:45 Uhr	KAFFEEPAUSE
11:40 Uhr	<b>Plasmatechnologie zur Verpackungssterilisation</b> Prof. Dr. Thomas Schmitt-John, Plasmatreat GmbH	15:15 Uhr	<b>Identifizierung geeigneter Surrogate für Aspergillus brasiliensis zur mikrobiologischen Validierung UV-basierter Entkeimungsverfahren (IGF-Projekt)</b> Semra Güler-Kul, Fraunhofer IVV
12:05 Uhr	<b>Anwendung der Photodynamik zur Reduktion mikrobieller Kontaminationen von Förderbändern und Anlagenteilen</b> Larissa Kalb, TriOptoTec GmbH	15:40 Uhr	<b>Forschungsplanung: Ausblick und neue Projektideen</b> Dr. Klaus Rieblinger und Dr.-Ing. Peter Muranyi, Fraunhofer IVV
12:30 Uhr	MITTAGSPAUSE	16:00 Uhr	ENDE des 1. Vortragstags, GET-TOGETHER im Foyer
13:30 Uhr	<b>Antimikrobielle Peptide in Lebensmitteln</b> Dr. Konstantinos Antonopoulos, mk2 Biotechnologies GmbH	16:30 Uhr	FÜHRUNG durch das Fraunhofer IVV (optional), Dauer ca. 60 Min.
		18:30 Uhr	ABENDESSEN im Bräustüberl Weihenstephan

**Mittwoch, 17. Mai 2023**

09:00 Uhr	<b>Begrüßung und Neuigkeiten von der IVLV</b> Dr.-Ing. Tobias Voigt, IVLV e.V.	11:50 Uhr	<b>„KI rettet das Schnitzel - oder auch nicht“: Nachhaltiger, gesundheitlicher Verbraucherschutz der Zukunft mittels Digitaler Zwillinge</b> Matthias Brunner, Tsenso GmbH
09:15 Uhr	<b>Infrarotspektroskopie – Analysen vor Ort und sofort</b> Thorsten Tybussek, Fraunhofer IVV	12:15 Uhr	MITTAGSPAUSE
09:40 Uhr	<b>Spectral Imaging für die Lebensmittelinspektion</b> Dr.-Ing. Robin Gruna, Fraunhofer IOSB	13:15 Uhr	<b>Erfassung der Lager- und Transport- bedingungen bei Obst und Gemüse mittels flexiblen Sensormodulen in einem funkbasierten Netzwerk (OpLaMa)</b> Fredo Hornung, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
10:05 Uhr	<b>Food-Scanner zur Bestimmung der Fruchtqualität entlang der Wertschöpfungs- kette von Obst und Gemüse</b> Simon Goisser, Fruchtimport vanWylick GmbH	13:40 Uhr	<b>Mathematische Optimierung entlang der Supply Chain</b> Jan Krause, Friedrich-Alexander-Universität
10:30 Uhr	KAFFEEPAUSE	14:05 Uhr	<b>Resilienz und deren Bewertung in der Lebensmittelindustrie – Status Quo und Ausblick</b> Vincent Eisenrauch, Fraunhofer IVV-DD
11:00 Uhr	<b>Datenfusion in bildverarbeitenden Methoden zur Klassifizierung und Qualitätsbewertung von Lebensmitteln</b> Dr. Isik Türkmen, Fraunhofer IVV	14:30 Uhr	KAFFEEPAUSE
11:25 Uhr	<b>Volatinomics für Lebensmittelqualität und -authentizität</b> Erviatasia Djaw, Fraunhofer IVV	14:50 Uhr	<b>Gaia Tech – Upcycled ingredients from agricultural sidestreams</b> Claudio Reinhard, Gaia Technologies GmbH (Online-Präsentation)
		15:15 Uhr	<b>Gewinnung von funktionellen Wirkstoffen aus Nebenströmen</b> Dr. Daniela Leistl, Fraunhofer IVV
		15:40 Uhr	<b>Zusammenfassung und Diskussion</b>
		16:00 Uhr	ENDE DER VERANSTALTUNG

