

Programm
GDL-Webinar

Fortschritte in der Kaffeetechnologie
am 28. September 2023, 14:30 – 16:40 Uhr

Zeit	Thema	Referent
14.30 – 14.35	Begrüßung und Einführung	<i>Dr. Knut Franke</i> Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.
14.35 – 15.15	Antioxidative Stoffe in Abhängigkeit von den Röstbedingungen	<i>Prof. Dr. Jürgen Zapp</i> Hochschule Ostwestfalen-Lippe, Lemgo
15.15 – 15.55	Einsatz nicht-thermischer Verfahren zur Herstellung und Entkeimung von Kaffeeprodukten	<i>Prof. Dr. Stefan Töpfl</i> Professur Lebensmittelverfahrenstechnik, Hochschule Osnabrück
15.55 – 16.35	Einfluss von Röstgrad und Milchzusatz auf die retronasale Aromafreisetzung und zeitabhängige Wahrnehmung von Kaffeegetränken	<i>Nina Cleve</i> Fraunhofer-Institute for Process Engineering and Packaging IVV, Freising

Teilnahmebedingungen

Teilnahmegebühr

Nicht-Mitglieder	90,00 Euro
Mitglieder*	80,00 Euro
Studenten	40,00 Euro
Studentische Mitglieder*	30,00 Euro

* GDL/SGLWT/V.Ö.L.B.

ANMELDUNG

[Anmeldelink](#)

Anmeldeschluss

28. September 2023, 13.00 Uhr

Nach dem Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine **Anmeldebestätigung** mit den **Zugangsdaten** sowie eine **Rechnung** per E-Mail.

Bitte prüfen Sie auch Ihren Spam-Ordner. Sollten Sie nach Ihrer Anmeldung keine Zugangsdaten erhalten oder Problem bei der Anmeldung haben, melden Sie sich bitte in der [Geschäftsstelle](#).

Nutzen Sie bitte vorab den Link in der Anmeldebestätigung um Ihre **Systemvoraussetzungen** zu überprüfen.

Eine **Stornierung** ist nur bis zum Erhalt der Zugangsdaten möglich. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Teilnahmegebühr zu entrichten. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.