

**Programm Forum: Innovative Konservierungsverfahren**  
**Donnerstag, 19. November 2009**

<b>Zeit</b>	<b>Thema</b>	<b>Referent</b>
Ab 08.30 h	<b>Eintreffen der TeilnehmerInnen</b>	
09.00 – 09.10 h	<b>Begrüssung</b> Einführung ins Thema	Daniel Stehli, Kundert Ingenieure AG
09.10 – 10.00 h	<b>Bessere Qualität und höhere Wirtschaftlichkeit dank Shaka-Verfahren</b> Das Shaka-Verfahren ermöglicht eine deutliche Verkürzung der Prozesszeit beim Autoklavieren. Dadurch verbessern sich die Produktqualität und die Wirtschaftlichkeit. Beim Shaka-Verfahren werden die Packungen schnell hin- und herbewegt und damit die Wärmeübertragung erhöht. Yann Weissberger stellt die Grundlagen, die anlagentechnische Umsetzung und die Einsatzmöglichkeiten des Shaka-Verfahrens vor.	Yann Weissberger, Steriflow SAS
10.00 – 10.40 h	<b>Hockdruckpasteurisation – ein nichtthermisches Verfahren mit Potential</b> Bei der Hochdruckpasteurisation werden die Mikroorganismen und Enzyme ohne Hitze inaktiviert. Das Verfahren eignet sich für die Pasteurisation von Packungen aller Art. Hyperbaric hat sich auf die Hochdruckpasteurisation spezialisiert und industrielle Anlagen für verschiedene Anwendungen realisiert. Sie erhalten einen Überblick über das Verfahren und den Aufbau von industriellen Anlagen.	Daniel Stehli, Kundert Ingenieure AG  Francisco Purroy Balda, Hyperbaric
10.40 – 11.10 h	<b>Pause</b>	
11.10 – 11:50 h	<b>Mikrowellen und Radiofrequenzanlagen – Schnell und effizient</b> Mikrowellen- und Radiofrequenzanlagen werden für das Temperieren von gefrorenen Produkten sowie das Erhitzen und Trocknen eingesetzt. Die effiziente Energieübertragung auf das Produkt erfolgt mittels elektromagnetischer Wellen. Sie erhalten einen Überblick über die beiden Verfahren und über aktuelle industrielle Anwendungen bei der Herstellung von Fleisch- und Fruchtprodukten sowie von Backwaren.	Daniel Stehli, Kundert Ingenieure AG  Gert Nielsen, Marel Food Systems
11.50 – 12.30 h	<b>Erhitzung mittels Joule-Effekt – homogene Temperaturen</b> Die Wärmebehandlung mittels Joule-Effekts zeichnet sich durch den geringen Temperaturgradienten zwischen Heizoberfläche und Produkt aus. Es resultieren genaue und homogene Temperaturen im gesamten Produktstrom, geringe Produktablagerungen und eine hohe Produktqualität. Auf welchem Prinzip beruht das Verfahren? Für welche Produkte und Anwendungen eignet sich dessen Einsatz?	Claude Sigwalt, Actini
ab 12.30 h	<b>Businesslunch</b>	