

Donnerstag, 26. November 2009

Themenkreis 1
Eröffnung und Rohstofffragen

- 10.00** Begrüßung
Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, DLG e.V., Frankfurt
- 10.10** Grußwort: Die Bedeutung des Fisches für den Standort Bremerhaven
Jörg Schulz, Oberbürgermeister der Stadt Bremerhaven
- 10.40** Neue Fischarten auf dem deutschen Markt – Vielfalt und Qualität
Dr. Horst Karl, Max Rubner-Institut, Hamburg
- 11.20** Qualitätsstandards für Aquakulturprodukte – Grauzone zwischen MSC und Ökolable?
Dr. Birgit Schmidt-Puckhaber, DLG e.V., Frankfurt
- 12.00** Mittagspause

Themenkreis 2
Lebensmittelsicherheit

- 13.30** Die Bedeutung des Rapid Alert Systems for Food and Feed (RASFF) in Europa für die Fischbranche
Stefanie Roth, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, Berlin
- 14.10** Strategien zur Vermeidung von *Listeria monocytogenes* in Fischprodukten
PD Dr. Christian Hertel, DIL e.V., Quakenbrück
- 14.50** Hygienic Design – Einsparungspotenziale durch innovative Konstruktionen
Dr. Jürgen Hofmann, Hygienic Design Weihenstephan
- 15.30** Kaffeepause

Themenkreis 3
Technologie

- 16.00** Pumping away profit? – Observations, analyses and innovations from the Norwegian fish sector
Jan Pederson, ITT Water & Wastewater, Sundbyberg, Schweden
- 16.40** Einfluss der Transportbedingungen und des Verpackungszeitpunktes auf die Haltbarkeit von Kabeljaufilet
Maria Eden, ttz Bremerhaven

- 17.20** Fischsaucen
- Herstellungsmethoden
- Rechtliche Beurteilung / Codex-Standard Entwurf
- Qualität von Fischsaucen auf dem deutschen Markt
Ute Schröder, Max Rubner-Institut, Hamburg
- 19.00** Gemeinsames Abendessen

Freitag, 27. November 2009

Themenkreis 4
Qualität und Sensorik

- 09.00** Erfahrungen aus den Fischprüfungen der DLG
Prof. Dr. Jörg Oehlenschläger, Bevollmächtigter für Seafood bei der DLG e.V., Frankfurt
- 09.40** Frisch oder nicht frisch – das ist hier die Frage!
Dr. Matthias Keller, Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V.
- 10.20** Die sensorische Qualität von Fischstäbchen – würden sie „Käpten Iglo“ heute noch schmecken?
Kirsten Buchecker, ttz Bremerhaven
- 11.00** Sofortbestimmung von Wasser bindenden Zusätzen bei Fisch und Garnelen mit der SEQUID® Zeitbereichs-reflektometrie
Dr. Boris Oberheitmann, Sequid GmbH, Bremen
- 11.40** Kaffeepause

Themenkreis 5
Zutaten und Zusatzstoffe

- 12.10** Phosphate in der Fischverarbeitung
Dr. Rainer Schnee, Chemische Fabrik Budenheim KG, Budenheim
- 12.50** Räuchertechnologie – Qualität und Vertrauen im Fokus
Uwe Vogel, Red Arrow Handels-GmbH, Bremen
- 13.30** Potenzial neuer Rohstoffe für veredelte Fischprodukte – Zusatznutzen und Kaufanreiz dank neuer funktionaler Zutaten
Hans-Jürgen Seitz, Georg Breuer GmbH, Königstein
- 14.10** Schlusswort

DLG-Fachzentrum Land- und Ernährungswirtschaft

Tagungsbüro „Fischtechnologie III“
z. Hd. Frau Christine Jungwirth
Eschborner Landstraße 122
D-60489 Frankfurt am Main
Telefon: ++49(0)69 24788-311
Telefax: ++49(0)69 24788-129
E-Mail: C. Jungwirth@dlg.org

Bitte benutzen Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden Sie es bitte ausgefüllt per Post oder Telefax an die DLG.

Sollte mehr als eine Person aus Ihrem Unternehmen teilnehmen, verwenden Sie bitte eine Kopie dieser Vorlage.

Ich bin Vertreter folgender Branche:

- Lebensmittelindustrie
 Beratung/ Dienstleistung
 Investitionsgüterindustrie
 Fachpresse
 Hochschule
 Sonstige _____

Ich bin in folgenden Branchengruppen und Verarbeitungsbereichen tätig

- Fisch
 Fleisch, Geflügel
 Tiefkühlkost
 Fertiggerichte
 Feinkost
 Konserven
 Sonstige

Bitte senden Sie mir auch Informationen zu den DLG-Qualitätswettbewerben

- Fisch & Seafood

DLG Fachtagung „Fischtechnologie III“

**Zur Fachtagung „Fischtechnologie III“
am 26. und 27. November 2009
melde ich mich hiermit verbindlich an:**

- Fachtagung am 26. und 27. November 2009
 Gemeinsames Abendessen am 26. November 2009

- Den Betrag von _____ Euro zahle ich
per Überweisung an:

DZ Bank AG, Frankfurt a.M., Konto-Nr. : 3 38 39
BLZ: 500 600 00; SWIFT-BIC: GENODE55,
IBAN: DE84 5006 0000 0000 033839
Stichwort: *Fachtagung „Fischtechnologie III“*

- MasterCard
 VISA
 American Express
Kreditkarten-Nr.: _____ Gültig bis: _____
*Bitte geben Sie uns Ihre Kartenprüfnummer mit
separater Post bekannt.*

- Per beiliegendem Scheck

Titel, Name

Firma/ Institution

Funktion/Abteilung

Straße/Postfach

Land, PLZ, Ort

Telefon, Telefax

E-Mail, Homepage

Datum/Unterschrift

Organisatorische Hinweise

**Teilnahme-
bedingungen**

Die Teilnahmegebühr beinhaltet die Teilnahme an den Fachvorträgen, die Tagungsunterlage und den Tagungsband, die Getränke in den Kaffeepausen, den Imbiss und die Teilnahme am Abendessen (ohne Getränke) am Donnerstag.

Teilnahme

Gesamtveranstaltung:
DLG-Mitglieder: 350,- Euro
Nicht-Mitglieder: 395,- Euro

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie die Anmeldebestätigung und Rechnung: Bei Stornierung der Anmeldung bis 7 Tage vor der Veranstaltung fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro an. Danach, bzw. bei Nichterscheinen des Teilnehmers, ist die gesamte Gebühr zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

Anmeldeschluss 16. November 2009

Veranstaltungsort Forum Fischbahnhof
Am Schaufenster 6
27572 Bremerhaven
Tel.: ++49(0) 471 93233-13

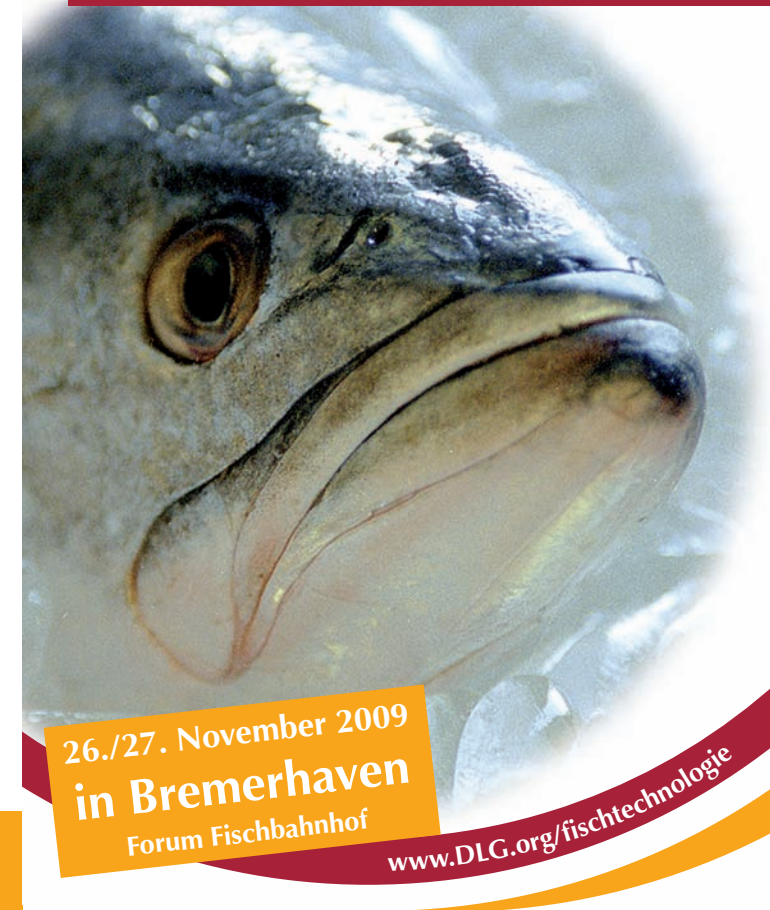
Übernachtungen Comfort Hotel Bremerhaven
Am Schaufenster 7
27572 Bremerhaven
Tel.: ++49(0) 471 9320-0
Fax: ++49(0) 471 9320-100
E-Mail: info@comfort-hotel-bremerhaven.de
www.comfort-hotel-bremerhaven.de
Preis: 72,- Euro pro Person/Tag im Einzelzimmer inkl. Frühstücksbuffet
Stichwort für Reservierungen: **DLG 2611**
Die Option endet am 26. Oktober 2009

Internet www.DLG.org/fischtechnologie
Stand: September 2009; Änderungen vorbehalten



DLG Fachtagung

**Fisch-
technologie III**



**26./27. November 2009
in Bremerhaven**
Forum Fischbahnhof

www.DLG.org/fischtechnologie