

Thermo Fisher Scientific

Thermo Fisher Scientific ist der weltweit größte Partner der Wissenschaft. Wir unterstützen unsere Kunden darin, die Welt gesünder, sauberer und sicherer zu machen. Mit einem Jahresumsatz von über 10 Mrd. \$ und 30.000 Beschäftigten beliefern wir mehr als 350.000 Kunden mit Produkten, die in der Pharma- und Biotech-Industrie, in klinischen und diagnostischen Einrichtungen, Hochschulen und Forschungslabors, in Behörden, der Umweltdiagnostik und bei der Steuerung von industriellen Prozessen zum Einsatz kommen. Über unsere beiden Hauptmarken, Thermo Scientific und Fisher Scientific, erstellen wir Lösungen für die Laboranalytik, vom Routine-Test bis zu komplexen Untersuchungen.

Thermo Scientific ist auf Highend-Analysegeräte, Laborausrüstungen, Software, Dienstleistungen, Zubehör und Reagenzien spezialisiert und bietet Komplettlösungen für den integrierten Workflow. Fisher Scientific verfügt über ein breit gefächertes Portfolio an Laborausrüstungen, Chemikalien, Verbrauchsmaterialien und Dienstleistungen für das Gesundheitswesen, die wissenschaftliche Forschung und Ausbildung. Damit sind wir in der Lage, unseren Kunden die jeweils günstigsten Konditionen zu bieten. Kontinuierlich arbeiten wir an der Weiterentwicklung unserer Technologien für einen schnelleren Fortschritt in der wissenschaftlichen Forschung, Mehrwertschöpfung für unsere Kunden und Wachstum für unsere Aktionäre und Mitarbeiter. Besuchen Sie www.thermofisher.com.

Thermo Fisher Scientific – Material Characterization

Thermo Fisher Scientific bietet mit seiner Sparte Thermo Scientific für eine Vielzahl von Branchen zukunftsweisende Material Characterization-Lösungen an. Mit diesen Produkten werden die Verarbeitbarkeit von Kunststoffen, Nahrungsmitteln, Kosmetika, pharmazeutischen Erzeugnissen oder Beschichtungen geprüft. Dabei werden rheologische Eigenschaften in Abhängigkeit von Temperatur und mechanischer Beanspruchung analysiert. Zusätzliche Informationen werden unter www.thermo.com/mc bereitgestellt.

Gastreferenten

Prof. Dr. Horst-Dieter Tscheuschner
Dresden

Dr. Jan Engmann
Nestlé Research Center Lausanne, CH

Thermo Fisher Scientific
Dieselstraße 4
D-76227 Karlsruhe
Tel.: +49 (0) 721 4094 444
seminar.ct.de@thermofisher.com



Fachseminar Lebensmittel-Rheologie

13. November 2008 - Karlsruhe

Fachseminar Lebensmittel-Rheologie

13. November 2008



Veranstaltungsort
Internationales Schulungszentrum
Thermo Fisher Scientific
Dieselstr. 4, 76227 Karlsruhe

Seminarleitung
Dr. Fritz Soergel, Thermo Fisher Scientific

Zielgruppe

Mitarbeiter, die mit der Charakterisierung, Entwicklung und Prüfung von Nahrungsmitteln und deren Verarbeitungsprozessen befasst sind und bereits erste Erfahrungen im Bereich Rheologie besitzen.

Agenda

- 09:00 Begrüßung, Seminarüberblick und Vorstellung
- 09:30 Anwendungen der Rheologie in der Lebensmittelforschung *
- 10:00 Rheologie disperser Systeme, Beispiele aus der Lebensmittel-Forschung *
- 10:45 Kaffeepause
- 11:00 Textur von Lebensmitteln **
- 11:45 Disperse Lebensmittel: Einflussfaktoren auf Viskosität, Fließgrenze, Thixotropie, Rheopexie am Beispiel von Milchpulver-Art und -Menge in Schokoladenmassen **
- 12:30 Mittagspause
- 13:30 Firmenrundgang Thermo Fisher Scientific
- 14:00 Beispiele für verschiedene Prozesse des Strukturaufbaus oder Strukturabbaus bei der Lebensmittelherstellung **
- 14:45 Viskosimeter, Rheometer, Messgeometrien in Forschung und Entwicklung, Produktion und Qualitätskontrolle, Applikationsbeispiele
- 15:15 Praktische Versuche mit verschiedenen Viskosimetern und Rheometern (in kleinen Gruppen)
- 16:30 Abschlussdiskussion und Ausgabe der Teilnahmebescheinigungen
- 17:00 Ende

* Dr. Jan Engmann, Nestlé Research Center Lausanne, CH

** Prof. Dr. Horst-Dieter Tscheuschner, Dresden

Anmeldung

Anmeldeschluss ist der **03. November 2008**. Anmeldung per Fax an +49 (0) 721 4094 380 oder per E-Mail an seminar.ct.de@thermofisher.com. Mit der Bestätigung Ihrer Anmeldung geht Ihnen ebenso eine Anfahrtsbeschreibung zu.

Seminargebühren/Teilnehmerzahl

1 Tag 470 € zzgl. MwSt.

Zur effektiven Seminaredurchführung ist die Teilnehmerzahl auf 20 Personen pro Tag begrenzt. Die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.

Wir haben in folgendem Hotel ein Zimmerkontingent zu Sonderkonditionen reserviert:

„Der Blaue Reiter“, Amalienbadstr. 16, 76227 Karlsruhe

Tel. +49 (0)721 94266-0, Fax +49 (0)721 94266-42

EZ 82,00 € brutto inkl. Frühstück

Bitte nehmen Sie Ihre Zimmerreservierung unter Berufung auf unser Kontingent im Hotel vor.

ANMELDUNG

Titel, Vorname, Name

Email

Firma

Abteilung, Position

Straße

Land, PLZ, Ort

Ich melde hiermit verbindlich folgende weitere Person an:

Titel, Vorname, Name

Email

Abteilung, Position

Haftungsausschluss

Aufgrund der hohen Nachfrage bitten wir Sie um eine frühzeitige Anmeldung. Unter +49 (0)721 4094 201 stehen wir Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Seminarunterlagen und Verpflegung sind im Preis enthalten. Wir behalten uns das Recht vor, ein Seminar bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl abzusagen. Bitte überweisen Sie fällige Seminargebühren erst nach Erhalt der Rechnung unter Angabe des Seminars (Datum, Ort) und dem Stichwort „Thermo MC-Seminare 2007“ auf unser Konto-Nr. 2 313 161 bei der Commerzbank Karlsruhe, BLZ 666 400 18. Bei Stornierung einer Anmeldung werden folgende Kosten in Rechnung gestellt: 10% der Seminargebühren bis zu 10 Tage vor Seminarbeginn, 50% der Seminargebühren ab 9 Tagen vor Seminarbeginn. Die verbindliche Anmeldung ist firmen- und nicht personengebunden.