

DIE WEB-SEMINARREIHE DER CHOCOTEC

CHOCOTEC

..WHISTLEBLOWER

Mittwoch/Wednesday, 14.04.2021

09:30 Einführung in das Konferenzsystem/Introduction to the conference system

Moderation: Christa Schuster-Salas, Infopoint Kakao und mehr & Thomas Scheidgen, Lindt & Sprüngli GmbH

09:45 Begrüßung und Vorstellung des Programmes/Welcome and presentation of the program

10:00 Feuchtigkeitsinduzierte Laktosekristallisation zur Freisetzung von Fett aus Milchpulver während der Schokoladenverarbeitung

Moisture-induced lactose crystallisation to liberate fat from milk powder during chocolate processing

Nora Vollrath, Technische Universität Dresden, DE

10:30 Diskussion/Discussion

10:40 Chocool - Visualisierung des Wärmeübergangs, Erkennung von Ablösefehlern, Luftstromseite etc. mittels Kaltbildkamara

Chocool - Visualization of heat transfer, detection of separation errors, airflow side etc. using cold image camera

Dr. Lucas Grob, ETH Zürich, CH

11:10 Diskussion/Discussion

11:20 Kurze Bildschirmpause/Short screen break

11:20 **Poster:** Minimizing the migration of oils from praline fillings by using milk components in chocolate masses

Isabell Rothkopf, Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV)

11:40 Fragen zum Poster/Question related to the poster

11:45 Wertschätzung von Schokolade - ein multisensorielles Erlebnis

Appreciation of chocolate - a multi-sensorial experience

Karin Chatelain, ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, CH

12:15 Diskussion/Discussion

DIE WEB-SEMINARREIHE DER CHOCOTEC

CHOCOTEC

..WHISTLEBLOWER

- 12:25 Kann Analytik die traditionelle Verkostung ersetzen?
Analytische und instrumentelle Alternativen zur Humansensorik
Can analytics replace traditional tasting?
Analytical and instrumental alternatives to human sensor technology
Andreas Dunkel, TU München - Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, DE
- 12:55 **Diskussion/Discussion**
- 13:00 **Bildschirmpause/Screen break**
- 13:55 **Begrüßung aus der Pause und Vorstellung des Nachmittagsprogrammes**
Welcome back and presentation of the afternoon program
- 14:00 Digitalisierung der visuellen Beurteilung von Schokolade
Qualitätsprüfung durch Quantifizierung der Farben am Beispiel von Fettreif
Digitization of the personal assessment of chocolate
Quality inspection by quantifying the colors using the example of fat bloom
Sophia von Gehlen, Carl van Gehlen Spezialmaschinen und Zubehör GmbH & Co KG
- 14:30 **Diskussion/Discussion**
- 14:40 Einmischen von Ingredienzien in temperierte und belüftete Schokoladen / Fettmassen
Mixing of ingredients into tempered and aerated chocolate / fat mass
Volker Bäumer, Sollich KG, DE
- 15:10 **Diskussion/Discussion**
- 15:20 Das Spektrum der Schokolade - Verwendung von FT-IR und MCR zur Erkennung von Unterschieden in den Kristallprofilen von temperierter Schokolade
The Spectrum of Chocolate - using FT-IR and MCR to detect differences in the crystal profiles of tempered chocolates
PhD Eleni Ioannidi, University of Copenhagen, DK
- 15:50 **Diskussion/Discussion**
- 16:00 **Ende des Seminars/End of the seminar**