

Suche

Seiten

- Einsatz von nicht-thermischem **Plasma** bei Lebensmitteln Der Einsatz von innovativen nicht-thermischen **Plasmaverfahren** (Temperaturen unter 40 °C) bei Atmosphärendruck dient der schonenden Hygienisierung von frischem Obst und Gemüse. Dadurch können...
- Bornimer Agrartechnische Berichte (bisher erschienen) 2018 Heft 99 24. Workshop Computer-Bildanalyse in der Landwirtschaft (available open access PDF 16 MB) 25. April 2018, ETH Zürich Heft 98 Storability of broccoli - investigations of o...
- **Plasmabehandlung** Der Einsatz von kalten Atmosphären-Plasmen (Temperaturen unter 35 °C) dient der Hygienisierung von frischem Obst und Gemüse. Dadurch können frische und trockene Lebensmittel schnell und effektiv auf ihrer Oberfläche von Verd...
- Approach I4S takes an integrated approach: the development of the sensors and the sensor platform will be tailored both to the requirements of soil modeling as the scientific basis as well as to the needs of decision-making with respect to economic,...
- Frischetechnikum Kontakt: Dr. Martin Geyer Technik im Gartenbau Mit dem Frischetechnikum steht dem ATB eine umfangreiche Forschungsplattform zur Verfügung. Sie ermöglicht, Untersuchungen und Bewertungen von frischen Lebensmitteln sowie vo...
- Frischetechnikum Kontakt: Dr. Martin Geyer Technik im Gartenbau Mit dem Frischetechnikum steht dem ATB eine umfangreiche Forschungsplattform zur Verfügung. Sie ermöglicht, Untersuchungen und Bewertungen von frischen Lebensmitteln sowie vo...
- Gestaltung bioeffizienter Verfahren Empfindliche Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft verlangen spezifische, bestmöglich angepasste Verfahren und Verfahrensabläufe in der Prozesskette - von der Ernte bis zum Verbrauch. Ziel ist es, Qu...
- Kompetenzen Physiologie (Dr. rer. nat. Werner B. Herppich): Physiologische Produkteigenschaften von Obst, Gemüse und Zierpflanzen Wasserhaushalt von gartenbaulichen Produkten in der Nachernte Stressphysiologie Präzisionsgar...
- Infrastruktur Klima- und Gaswechsel-Messlabor mobile und stationäre Anlagen zur Atmungsmessung mit Infrarot-Gassensoren Transpirationsmessung mit einem Thermografie-Kamerasystem Messung flüchtiger Komponenten mit elektronischer...
- Lebensmittelsicherheit Forschungsteam: Leitung: Dr.-Ing. Oliver Schlüter Dr.-Ing. Julia Durek Dr.-Ing. Antje Fröhling Dr. agr. Martin Geyer Dipl.-Leb. Chem. Amin Ghadiri Khozroughi (Doktorand) Dr. rer. nat. Karin Hassenberg Susanne Klocke Dr.-Ing...
- Klicken Sie hier für weitere Ergebnisse...

MitarbeiterInnen

- Oliver Schlüter Neuartige Technologien in der primären Lebensmittelproduktion high pressure ozone **plasma** etc und Verarbeitung frischer Lebensmittel Früchte Gemüse Milch Fleisch Optimierung und Innovation von Verfahrenssc...
- Antje Fröhling Erfassung der mikrobiellen Diversität von Lebens- und Futtermitteln mittels MALDI ToF MS PCR Techniken Überprüfung von innovativen Hygienisierungsverfahren mittels Durchflusszytometrie klassisches Plattenzählverfahren...
- Sara Bußler Proteintechnologie Gewinnung und Nutzung innovativer Proteinquellen Aufbereitung und Verarbeitung alternativer tierischen und pflanzlicher Proteinquellen Prozessgesteuerte Steigerung der Proteinausbeute mit...
- Julia Durek Optische Methoden Fluoreszenz UV Vis NIR und Raman Spektroskopie zur zerstörungsfreien Qualitätsbestimmung von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln mit Hand und Laborgeräten Mykotoxininduzierung und analyse auf Getreid...
- 4 von 4 Ergebnisse

Projekte

- Kompetenzcluster Ernährungsforschung NutriAct Ernährungsintervention für gesundes Altern NutriAct steht für Nutritional Intervention for Healthy Aging Food Patterns Behaviour and Products Ernähru...
- **Plasma** basierte Dekontamination von trockenen pflanzlichen Produkten zur Erhöhung der Lebensmittelsicherheit 3Plas Die Nutzung von atmosphärischen Niedertemperaturplasmen zur Dekontaminierung von Mi...
- Schalenkeimreduktion auf Brut und Konsumeiern mittels atmosphärischem **Plasma** iPlas Ziel des Projekts ist ein schonendes und trockenes Verfahren zur Eischalendekontamination auf der Grundlage von atmo...
- Vernetzung bioeffizienter physikalischer Detektions- und Prozessierungsmodule zur nachhaltigen Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelproduktionskette TP 1 Mikrobielle Verunreinigungen können e...
- **Plasma4Food** Netzwerk für Lebensmittelhygiene Aufgabe des Netzwerkes **Plasma4Food** ist die gemeinsame Entwicklung Fertigung und Vermarktung von **plasmabasierten** Systemen zur effizienten und schonenden En...
- Innovative und ganzheitliche Wertschöpfungskonzepte für funktionelle Lebens- und Futtermittel aus heimischen Körnerleguminosen vom Anbau bis zur Nutzung LeguAN Teilprojekt 6 LeguAN zielt auf die eff...
- Anwendung von **Plasmaverfahren** zur schonenden Haltbarmachung am Beispiel verderblicher Lebensmittelprodukte in der Nachernte FriPlas Die Realisierung einer neuen gesamtheitlichen Lösungsstrategie zur ...
- 7 von 7 Ergebnisse

Veröffentlichungen

- Bußler, S.; Schlüter, O.(2018): Cold atmospheric pressure **plasma** as a tool for influencing techno-functionality for processing healthy plant-based foods....
- Bußler, S.(2018): Cold Atmospheric Pressure **Plasma** Treatment of Food Matrices: Tailored Modification of Product Properties along the Value-Added Chains of Plant and Animal Related Products....
- Fröhling, A.; Ehlbeck, J.; Schlüter, O.(2018): Impact of **plasma** processed water on microbial diversity of endive lettuce....
- Hertwig, C.; Meneses, N.; Mathys, A.(2018): Cold atmospheric pressure **plasma** and low energy electron beam as alternative nonthermal decontamination technologies for dry food surfaces: A review. Trends...
- Schlüter, O.; Adamzig, H.; Cziollek, I.; Ehlbeck, J.; Theilen, H.(2018): **Plasma** based decontamination of dried plant related products to enhance food safety (3Plas)...
- Schlüter, O.; Fröhling, A.; Adamzig, H.; Cziollek, I.; Ehlbeck, J.; Theilen, H.(2018): **Plasma**-based decontamination of dried plant-related products to enhance food safety....
- Andrasch, M.; Stachowiak, J.; Schlüter, O.; Schnabel, U.; Ehlbeck, J.(2017): Scale-up to pilot plant dimensions of **plasma** processed water generation for fresh-cut lettuce treatment Food Packaging and...
- Bußler, S.; Ehlbeck, J.; Schlüter, O.(2017): Pre-drying treatment of plant related tissues using **plasma** processed air: Impact on enzyme activity and quality attributes of cut apple and potato. Innov...
- Bußler, S.(2017): Cold atmospheric pressure **plasma** treatment of food matrices: Tailored modification of product properties along value-added chains of plant and animal related products. Bornimer Agra...
- Hertwig, C.; Leslie, A.; Meneses, N.; Reineke, K.; Rauh, C.; Schlüter, O.(2017): Inactivation of Salmonella Enteritidis PT30 on the surface of unpeeled almonds by cold **plasma**. Innovative Food Science...
- 10 von 229 Ergebnisse : mehr

Leibniz-Institut für Agrartechnik und Bioökonomie e.V.
Max-Eyth-Allee 100 · 14469 Potsdam · Deutschland
Tel. +49 (0)331 5699 0 · E-mail atb@atb-potsdam.de