

Tag der offenen Tür

CAMPUS MÖNCHENGLADBACH | 31. Mai 2023 | 09.00 – 14.00 Uhr
PROGRAMM FACHBEREICH OECOTROPHOLOGIE

Hier geht es
zu Instagram:



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



Oecotrophologie
Faculty of Food
and Nutrition Sciences

PROGRAMM

Alle nicht anderweitig gekennzeichneten Angebote finden von 09:00 bis 14:00 Uhr statt!

Führungen durch den Fachbereich Oecotrophologie:
Beginn jeweils um 10 | 11 | 12 | 13 Uhr
Treffpunkt: Eingangsbereich unseres Fachbereichs

ANGEBOTE IM UNTERGESCHOSS

- OK38** **Prozessparameter & Strukturdesign**
Temperaturverteilung bei Pizza, Pommes, Schokobrunnen & Eiscreme

- OK39** **Essbare Verpackungen aus der Welt der Sphären**
Vegane Snacks mit saisonalem Obst und Gemüse

- OK41** **FUNgiLab**
*1. Champignons nachhaltig kultivieren
2. Myzelkulturen für innovative Lebensmittel*

ANGEBOTE IM ERDGESCHOSS

- OE08** **Haltbarkeit von Lebensmitteln**
Kampf gegen Verschwendung vs. Gesundheitsrisiko

- OE16** **Vorstellung des Fachschaftsrats (FSR)**

- OE35** **Chemie Macchiato**

- OE29** **Qualitätsmanagement und Lebensmittelanalytik**

- OE32** **Taste the Future**
Technologie und Sensorik in der Prozess- und Produktentwicklung

ANGEBOTE IN DER 1. ETAGE

- O 117 **Methoden der Lebensmittelanalytik**
- O 125 **Die Höhle der Löwen: die Gründung Ihres Startups**
- O 131 **Was, so viel Muskelmasse habe ich?**
- O 110 **Betriebliche Gesundheitsförderung**
Einsatz von Lautstärkemessegeräten
- O 130 **Verkostung von Milchersatzprodukten**

ANGEBOTE IN DER 2. ETAGE

- O 200 und
im Lichthof
davor* **Aktionen zum Thema Fair Trade und Nachhaltigkeit**
- O 201 &
O 202 **Sport und Ernährung**
Theorie und Praxis zum Anfassen
- O 215 **Demonstrationsversuche im Physiklabor**

Lageplan

