

## Oecotrophologie - Lebensmittel und Co...

Unser Workshopangebot:

- **Vortrag und Verkostung veganer Milchalternativen**- Dr. Annett Hilbig
- **Herstellung und Verkostung von veganem Frischkäse | Verkapselung von Lebensmitteln** - Prof. Sabine Kühn, Salim Maachaoui
- **Messungen rund um Zucker in Getränken** - Dr. Kay Krause, Ina Kille
- **Herstellung von Sphären, Messung von Salz in Nudeln, SousVide-Garen** - Dr. Christiane Pakula
- **Körpermessung und Ernährung** - Prof. Michaela Noreik
- **Zucker in Lebensmitteln – Wahrnehmung und Wirklichkeit**
- **Apfelsaft von der Herstellung bis zur Analytik** - Prof. Sabine Kühn, Prof. Georg Wittich, Victoria Hornecker, Salim Maachaoui, Birgit Stiller
- **Vorstellung unserer Studiengänge, Führung durch den FB und den Campus** - Lara Sibus



Bei Interesse wenden Sie sich an

Lara Sibus:

Wiss. Mitarbeiterin; Koordination und Betreuung Masterstudiengänge, Ansprechpartnerin für Schulen; Webadministratorin

- Raum: O 208
- Telefon: [+49 2161 186-5332](tel:+4921611865332)
- [lara.sibus\(at\)hs-niederrhein.de](mailto:lara.sibus(at)hs-niederrhein.de)
- Rheydter Str. 277
- 41065 Mönchengladbach
- Sprechstunde:

Die Sprechstunde findet nach Vereinbarung statt und ist sowohl in Präsenz als auch telefonisch und per Zoom möglich. Die Terminvereinbarung erfolgt per E-Mail.