

am Dienstag, 24.09.2024 und Dienstag, 01.10.2024 ab 16:00 Uhr

Begrüßung/Moderation durch den DAG-Vorstand

Anschließend Fragen und Diskussion

Experte: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, GDL

Expertin: Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin

Bitte um umgehende Antwort **bis spätestens 01.10.2024, 12 Uhr**

Wir freuen uns auf Eure/Ihre Teilnahme!

Künstliche Intelligenz, kurz KI, ist einer der wesentlichsten Trends in der Digitalisierung und es ist davon auszugehen, dass sie über kurz oder lang in praktisch alle Bereiche des menschlichen Lebens und der menschlichen Arbeit Einzug halten wird. Wie so manche andere Technologie/Technik kann aber auch die Künstliche Intelligenz zu sehr unterschiedlichen Zwecken verwendet werden, die nicht immer zum Wohle des einzelnen Menschen oder der gesamten Menschheit dienen müssen. Aus diesem Grunde beschäftigt sich auch die Politik mit diesem Thema, was kürzlich in dem Erlass der weltweit ersten umfassenden Verordnung über künstliche Intelligenz, das europäische Gesetz über die künstliche Intelligenz (KI-Gesetz), mündete. Mit diesem KI-Gesetz soll sichergestellt werden, dass die in der EU entwickelte und eingesetzte KI vertrauenswürdig ist und die Grundrechte der Menschen geschützt werden. **Die meisten Vorschriften des KI-Gesetzes werden am 2. August 2026 in Kraft treten.** Um Ihnen einen ersten Einblick in den Bereich der KI zu geben, hat die DAG zwei Referenten gewinnen können, welche jeweils zu einem Online-Vortrag zu dieser Thematik bereit sind:

Vortrag 1 am Di 24.09.2024 um 16.00 Uhr, Expertin: Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin

Künstliche Intelligenz im Bereich der Lebensmittelwissenschaft

Vortrag 2 am Di 01.10.2024 um 16.00 Uhr, Experte: Prof. Dr. habil. Herbert J. Buckenhüskes, GDL

Roboter in der Lebensmittelindustrie – Die ehemaligen Sklaven übernehmen immer anspruchsvollere Tätigkeiten



Deutsch-Arabische Gesellschaft e.V. (DAG), Calvinstr. 23, D-10557 Berlin

Tel.: +4930 / 8094 1992, Fax: +4930 / 8094 1996, E-Mail: info@d-a-g.de

Ehrenpräsident: Dr.-Ing. Ernst-J. Trapp, Trapp Construction International GmbH

Datenschutzhinweise: Im Rahmen der Veranstaltung können Ton- und Filmaufnahmen zur Nutzung für die Öffentlichkeitsarbeit aufgenommen werden. Sollten Sie keine Aufzeichnung wünschen, bitten wir Sie, uns dies rechtzeitig unter info@d-a-g.de wissen zu lassen. Anderenfalls wird Ihr Einverständnis unterstellt.

am Dienstag, 24.09.2024 und Dienstag, 01.10.2024 ab 16:00 Uhr

Begrüßung/Moderation durch den DAG-Vorstand

Anschließend Fragen und Diskussion

Experte: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, GDL

Expertin: Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin

Bitte um umgehende Antwort **bis spätestens 01.10.2024, 12 Uhr**

Wir freuen uns auf Eure/Ihre Teilnahme!



Deutsch-Arabische
Gesellschaft

Vortrag 1 am Di 24.09.2024 um 16.00 Uhr, Expertin: Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin

Künstliche Intelligenz im Bereich der Lebensmittelwissenschaft

Die Lebensmittelwissenschaft ist geprägt von komplexen biologischen, chemischen und physikalischen Zusammenhängen, welche die Sicherheit aber auch die Qualität von Lebensmitteln bestimmen. Eine Beschreibung und Vorhersage der zugrundeliegenden Mechanismen sowie die Prozessführung entzieht sich häufig klassischen Modellierungsmethoden. Die künstliche Intelligenz bietet einmalige Möglichkeiten in der aktuellen Forschung und Praxis und gewinnt in Zeiten zunehmender Digitalisierung immer mehr an Bedeutung. Der aktuelle Beitrag stellt vielversprechende Anwendungsbeispiele aus dem Gebiet der Lebensmittelsensorik und der Lebensmittelbiotechnologie vor.

Vortrag 2 am Di 01.10.2024 um 16.00 Uhr, Experte: Prof. Dr. habil. Herbert J. Buckenhüskes, GDL

Roboter in der Lebensmittelindustrie – Die ehemaligen Sklaven übernehmen immer anspruchsvollere Tätigkeiten

Monotones Kommissionieren und Kontrollieren übersteigen die menschliche Konzentrationsfähigkeit – sowohl Objektivität als auch Zuverlässigkeit nehmen mit der Zeit immer weiter ab. Das Arbeiten in Kühlräumen oder an Öfen bringt die menschliche Kondition an ihre Grenzen – sowohl Körperkraft und Ausdauer, als auch die Gesundheit werden geschädigt. Getaktetes Arbeit in schnellen, gleichförmigen Prozessschritten ist für das menschliche Wesen widernatürlich – Stress und Arbeitsunterbrechungen nehmen permanent zu. Hände, Mund und Nase am Lebensmittel bedeuten Kontaminationsgefahr – die konsequente Hygiene einer Maschine verringert die Einbringung von Keimen oder Krankheitserregern. Während in vielen Branchen Roboter auch im Produktionsbereich eingesetzt werden, sind die Einsatzgebiete im Lebensmittelbereich oft „nur“ Packen und Palettieren. Durch enorme Entwicklungen bei Greifertechnik, Hygienic Design und intelligenter Bildverarbeitung in Verbindung mit künstlicher Intelligenz entsteht zunehmend auch ein großes Potential für den Einsatz im Bereich der Verarbeitung von Lebensmitteln direkt am Produkt.



Deutsch-Arabische Gesellschaft e.V. (DAG), Calvinstr. 23, D-10557 Berlin

Tel.: +4930 / 8094 1992, Fax: +4930 / 8094 1996, E-Mail: info@d-a-g.de

Ehrenpräsident: Dr.-Ing. Ernst-J. Trapp, Trapp Construction International GmbH

Datenschutzhinweise: Im Rahmen der Veranstaltung können Ton- und Filmaufnahmen zur Nutzung für die Öffentlichkeitsarbeit aufgenommen werden. Sollten Sie keine Aufzeichnung wünschen, bitten wir Sie, uns dies rechtzeitig unter info@d-a-g.de wissen zu lassen. Anderenfalls wird Ihr Einverständnis unterstellt.

DAG-KI-Reihe 2024

am Dienstag, 24.09.2024 und Dienstag, 01.10.2024 ab 16:00 Uhr

Begrüßung/Moderation durch den DAG-Vorstand

Anschließend Fragen und Diskussion

Experte: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, GDL

Expertin: Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin

Bitte um umgehende Antwort **bis spätestens 01.10.2024, 12 Uhr**

Wir freuen uns auf Eure/Ihre Teilnahme!



Kurzviten – Teil 1

Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, GDL, Jahrgang 1954, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, promovierte und habilitierte ebendort. Nach vierzehn Jahren in der Lebensmittelindustrie machte er sich 2004 als lebensmittelwissenschaftlicher Berater selbstständig, parallel war er zehn Jahre lang Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie bei der DLG e. V. in Frankfurt. Mitarbeit in verschiedenen Redaktionen, wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen. Seit geraumer Zeit beschäftigt er sich intensiv mit kulturhistorischen und ethischen Aspekten im Umfeld der Lebensmitteltechnologie, so u.a. auch mit den Speisegesetzen in verschiedenen Religionen. Neben diesen Aktivitäten ist er als freischaffender Künstler tätig.

Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelbiotechnologie und –prozesstechnik, Arbeitsgebiete | Forschungsschwerpunkte: Biothermofluidynamik, Struktur-Prozess-Funktionalität, Lebensmittelbiotechnologie, Entwicklung innovativer Verfahren (u.a. zur Lebensmittelhaltbarmachung, Funktionalisierung von Lebensmittelinhaltsstoffen, Fermentation, Extraktion, Aufkonzentrierung, Trocknung, Schaumkontrolle), Optimierung konventioneller Verfahren (u.a. hinsichtlich Entwicklung ressourcenschonender, nachhaltiger Produktions- / Verarbeitungsprozesse, Optimierung von Produktqualitäten durch Minimal Processing), Multiskalige mechanistischen Aufklärung der Wirkung innovativer sowie konventioneller Verfahren auf biologische bzw. lebensmittelbiotechnologische Systeme.

Deutsch-Arabische Gesellschaft e.V. (DAG), Calvinstr. 23, D-10557 Berlin

Tel.: +4930 / 8094 1992, Fax: +4930 / 8094 1996, E-Mail: info@d-a-g.de

Ehrenpräsident: Dr.-Ing. Ernst-J. Trapp, Trapp Construction International GmbH

Datenschutzhinweise: Im Rahmen der Veranstaltung können Ton- und Filmaufnahmen zur Nutzung für die Öffentlichkeitsarbeit aufgenommen werden. Sollten Sie keine Aufzeichnung wünschen, bitten wir Sie, uns dies rechtzeitig unter info@d-a-g.de wissen zu lassen. Anderenfalls wird Ihr Einverständnis unterstellt.

am Dienstag, 24.09.2024 und Dienstag, 01.10.2024 ab 16:00 Uhr

Begrüßung/Moderation durch den DAG-Vorstand

Anschließend Fragen und Diskussion

Expert: Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, GDL

Expertin: Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin

Bitte um umgehende Antwort **bis spätestens 01.10.2024, 12 Uhr**

Wir freuen uns auf Eure/Ihre Teilnahme!



Kurzviten – Teil 2

Prof. Dr.-Ing. habil. Cornelia Rauh, TU Berlin, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelbiotechnologie und –prozestechnik,

2000-2005 Studium der Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der TU München

2005-2006 Wissenschaftliche Angestellte und Doktorandin am Lehrstuhl für Fluidmechanik und Prozessautomation der TU München

2006-2008 Wissenschaftliche Angestellte und Doktorandin am Lehrstuhl für Strömungsmechanik der Universität Erlangen-Nürnberg

2006-2007 Stipendiatin nach dem Bayerischen Eliteförderungsgesetz, seitdem Mitglied des Elitenetzwerks Bayern

2007-2010 Leiterin des Bereichs „Thermofluidodynamik biotechnologischer Prozesse“

am Lehrstuhl für Strömungsmechanik der Universität Erlangen-Nürnberg

2008 Promotion an der Universität Erlangen-Nürnberg

2008-2013 Wissenschaftliche Angestellte und Habilitandin am Lehrstuhl für Strömungsmechanik der Universität Erlangen-Nürnberg

2008-2010 Stellvertretende Leiterin des Bereichs „Numerische Strömungsmechanik“

2010-2016 Leiterin des Bereichs „Numerische Strömungsmechanik“

2013 Habilitation an der Universität Erlangen-Nürnberg

seit 2013 Professorin und Leiterin des Fachgebiets Lebensmittelbiotechnologie und -prozess-technik am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin

2015-2017 Geschäftsführende Direktorin des Instituts für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin

2019-2021 Stellvertretende Geschäftsführende Direktorin des Instituts für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der TU Berlin

Deutsch-Arabische Gesellschaft e.V. (DAG), Calvinstr. 23, D-10557 Berlin

Tel.: +4930 / 8094 1992, Fax: +4930 / 8094 1996, E-Mail: info@d-a-g.de

Ehrenpräsident: Dr.-Ing. Ernst-J. Trapp, Trapp Construction International GmbH