

Besuchen Sie uns:
ACHEMA 2015
Halle 9 · Stand B 53



VERNETZTE PUMPENTECHNOLOGIE:

INTELLIGENT STEUERN
CLEVER PRODUZIEREN

90 x 305

Pumpentechnologie der Spitzenklasse:

- ✓ Selbstansaugende Förderkonzepte
- ✓ Kompakte Bauweise
- ✓ ISI-System: IE3-Motoren + Frequenzumrichter
- ✓ PumpControl

mm



Unser Vertrieb berät Sie gerne:

schmalenberger
strömungstechnologie

Schmalenberger GmbH + Co. KG | D-72013 Tübingen
Telefon: +49(0)7071-7008-0 | www.schmalenberger.de

ACHEMA-Kongress

Engagierte Diskussionen rund um die Industrie

Im Brennpunkt des ACHEMA-Kongress 2015 stehen Themen aus den Bereichen Chemische Technik, Umweltschutz und Biotechnologie, die die Industrie aktuell beschäftigen.

Der Kongress spiegelt die Themenvielfalt des Ausstellungsportfolios der ACHEMA wider. Energiewende, Globalisierung, Öko- und Prozesseffizienz sowie Bioökonomie stellen momentan besondere Anforderungen an die Prozessindustrien. Diese Bereiche greift auch der Kongress auf.

Drei Themengebiete stehen dabei besonders im Vordergrund: Innovative Prozessanalytik als Bindeglied zwischen Automatisierung und Analytik, Industrielles Wassermanagement für ökologisch und ökonomisch effiziente Wasserkreisläufe und Biobased World mit integrierten Konzepten für Biomasse und Bioprozesstechnik.

Mit insgesamt etwa 800 Vorträgen bietet der ACHEMA-Kongress einen umfassenden Überblick und deckt die ganze Bandbreite



Der ACHEMA-Kongress: Austausch unter Fachleuten
Foto: ACHEMA

der Prozesstechnik ab. Die Kombination von Kongress und Ausstellung machen die ACHEMA zu dem Weltforum der Prozessindustrie. Rund 3 800 Aussteller aus über 50 Ländern und etwa 170 000 Besucher aus mehr als 100 Ländern beteiligen sich am internationalen Branchentreff für Anwender und Forscher.

Bioflavour 2015

Conference on Flavour and Fragrance Biotechnology

Bioflavour 2015, the International Conference on Flavour and Fragrance Biotechnology, brings together scientists from all around the world dedicated to the research of flavours synthesised by biotechnological means. It is organised by DECHEMA Gesellschaft für Chemische Technik und Biotechnologie e.V. and takes place in DECHEMA-Haus in Frankfurt from 09/09/2015 to 09/11/2015.

Over the last decades we've seen a remarkable increase in knowledge on the biology and biochemistry of flavour and fragrance (F&F) formation in nature. With the advent of modern biotechnology and the use of omics technologies, functional characterisation of genes, proteins and metabolites involved in F&F biosynthesis has become more and more sophisticated. The application of these technologies boosts our understanding of the genetic, biochemical and cellular fundamentals of the natural synthesis of the desired compounds. This information can be harnessed for improving aroma generation during food and beverage fermentation processes or in bioprocesses targeting specific F&F products. For the latter, great advances in systems biology, metabolic and enzyme engineering now enable access to develop microbial cell factories for the production of economically attractive F&F compounds. Complementary to the biological aspects,



Fermentation in sauerkraut production provides a unique aroma.

Photo: Michael Baudy / pixelio.de

process engineering is equally important to improve existing or to establish completely new industrial bioprocesses. Finally, the recognised shift towards a bioeconomy and the push in the chemical industry to develop green and sustainable processes confirm the strategic importance of biotechnology. In this context biotechnology is recognised as providing the tools and expertise to establish sustainable production routes starting from renewable resources rather than relying on fossil material.