


12 SIEMENS Medical Solutions RV

Günther-Scharowsky-Straße 21, Bau 42  Forschungsgelände 2

Geröntgt wurden Sie bestimmt schon mal – doch wie funktioniert das? Neben der Geschichte und Funktion des Röntgens steht die Computertomografie als moderne Anwendung dieser über 100 Jahre alten Technologie im Zentrum des Abends. In Vorträgen erfahren Sie, welchen Beitrag diese beispielsweise bei der Früherkennung von koronaren Herzkrankheiten oder Lungen- und Darmkrebs leisten kann.

Vortrag: „Früherkennung mit Computertomografie“ ab 18:00 Uhr stündlich,

Führungen im Röntgenmuseum um 18:30, 19:30, 20:30, 21:30, 22:30, 23:30 und 0:30 Uhr,

Vorführungen im Testcenter/Computertomografie ab 18:30 Uhr, jeweils zur halben Stunde



13 Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

Eggenreuther Weg 43  Lilienthalstraße  



Das LGL ist die Fachbehörde Bayerns für Lebensmittelsicherheit, Gesundheit, Tiermedizin und Produktsicherheit. In der Langen Nacht erfahren Sie, was für Bayerns Verbraucher alles getan wird. Sie sind herzlich zum Fragenstellen, Staunen, Schnuppern, (Aus-)Probieren, Zuhören und Verstehen eingeladen! Wussten Sie, dass das LGL im staatlichen Auftrag Olivenöl prüft? Für die Senkung von Acrylamid in Lebensmitteln forscht? Schokolade testet? Über 300 verschiedene Pestizide nachweisen kann? Himalajasalz und Gewürze unter die Lupe nimmt?

Das sind nur einige der Themen,

zu denen Sie dieses Jahr Informationen und natürlich auch Unterhaltung geboten bekommen. Zusätzlich gibt es einen Marktstand, viel „Süßes“, Bier und Wein, Informationen zum Erreger „Neospora caninum“, Berufsberatung sowie die Ausstellung „Clever anbeißen“. Lassen Sie sich überraschen von der breiten und spannenden Themenpalette des LGL.



14 Der Beck

Am Weichselgarten 12  Am Weichselgarten & Süd  



Wenn Sie früh morgens bei Der Beck Ihre Brötchen holen, haben die Bäcker schon eine „Lange Nacht des Brotbackens“ hinter sich. Gute Backwaren herzustellen, ist eine Wissenschaft für sich. Die Bäckermeister zeigen Ihnen, wie aus regionalen Zutaten beste Brot- und Backwaren entstehen – ohne Zusatzstoffe.

Dabei erfahren Sie welche Tätigkeiten auch heute noch gutes altes Bäckerhandwerk sind und welche Aufgaben mittlerweile von hochmodernen Maschinen übernommen werden.

Folgende Abteilungen können Sie besichtigen:

Brot- und Brötchenabteilung

In dieser Abteilung werden Nacht für Nacht über 20 verschiedene Brötchen- und 35 verschiedene Brotsorten gebacken. Erfahren Sie, wie die Backwaren ofenfrisch in den Regalen den Beck-Filialen landen.

Im 20 Minuten-Intervall starten 30-minütige geführte Besichtigungen. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen pro Führung beschränkt.



Feinbäckerei



Plunderstücke, Kuchen und Torten etc. versüßen den Kaffeeklatsch am Nachmittag. Sie sind eingeladen sich die tägliche Arbeit der Bäcker und Konditoren bei einem Rundgang anzuschauen. An verschiedenen Punkten stehen Ihnen die Mitarbeiter für Informationen zur Verfügung.

Hygiene-Zentrum

Worauf es bei der Hygiene einer Bäckerei ankommt und welche Vorschriften Bäcker und Konditor einhalten müssen, erfahren Sie im Hygienezentrum. Diese Abteilung kann eigenständig durchlaufen werden. Für Fragen steht Ihnen Herr Wendt zur Verfügung.

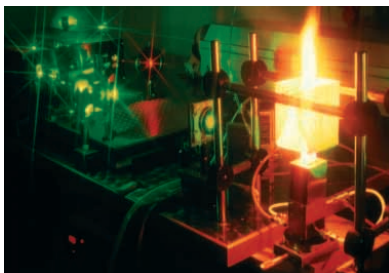
Beginn: ab 18:00 Uhr durchgehend

15 UNI, Technische Fakultät, Standort Tennenlohe

Am Weichselgarten 8,  Am Weichselgarten & Süd  

Lehrstuhl für Technische Thermodynamik (LTT)

Unter dem Motto „Messen mit Lasern im Alltag der Thermodynamik“ wird am LTT der Einsatz von modernen, optischen Messverfahren demonstriert. Am LTT erstrecken sich diese von der motorischen oder allgemeiner der technischen Verbrennung über die Wärme- und Energietechnik bis hin zur Stoffdatenforschung. Den Besucher erwartet die Erzeugung eines



sichtbaren Laserstrahls über Trockeneis, die Visualisierung der Konvektion über einem Kochtopf und des Strömungsfeldes eines Haartrockners. Ferner werden mittels unterschiedlichster Lasermessverfahren folgende alltägliche Fragestellungen beantwortet: Wie sieht ein Haarspray aus? Wo ist der Ruß in einer Kerzenflamme? Warum ölt Whisky die Kehle besser als Wasser oder reiner Alkohol? Greifbar anhand der Fragestellungen aus dem täglichen Leben wird die Bedeutung des Einsatzes der unterschiedlichsten Lasermessverfahren in der technischen Praxis ausgehend vom Einblick in den motorischen Verbrennungsprozess an einem „gläsernen“ Motor bis hin zur Erzeugung eines gezähmten Feuers verdeutlicht.

FORTVER – Bayerischer Forschungsverbund für turbulente Verbrennung zu Gast

Bei FORTVER macht der Laser turbulente Strömungen wie Dampf über dem Kochtopf oder den Wind aus einem Föhn sichtbar und messbar. Laser dienen in der Forschung als wichtiges Messverfahren für Verbrennungsprozesse und andere Anwendungen in der technischen Praxis.