

PUBLICATION LIST (revision status: October 24 2024)

MONOGRAPHS (1)

- 1 **TITZE, J.**, 2012: *Theoretische und praktische Aspekte bei der Anwendung der Ladungstitrationsmethode zur schnelleren Vorhersagbarkeit der kolloidalen Stabilität untergäriger Biere*, Technischen Universität München, Fakultät Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt, Dissertation.

PUBLICATIONS IN INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNALS (30)

- 1 BASTGEN, N., BECHER, T., DRUSCH, S. and **TITZE, J.**, 2021: *Interaction of Proteins and Amino Acids with Iso- α -Acids During Wort Preparation in the Brewhouse*. – European Food Research and Technology. DOI: 10.1007/s00217-021-03926-4.
- 2 BASTGEN, N., BECHER, T., DRUSCH, S. and **TITZE, J.**, 2021: *Usability and Technological Opportunities for a Higher Isomerization Rate of α -Acids – A Review* – Journal of the American Society of Brewing Chemists 79, no. 1, pp. 17-25.
- 3 BASTGEN, N., BECHER, T. and **TITZE, J.**, 2020: *The effects of three mash separation systems on the isomerisation of hop α -acids*. – Journal of the Institute of Brewing 126, no. 2, pp. 148-154.
- 4 BASTGEN, N., GINZEL, M. and **TITZE, J.**, 2019: *Precision of a small brew house by determining the repeatability of different brews to guarantee the product stability of the beer*. – Beverages 5, no. 4, pp. 67 ff.
- 5 BASTGEN, N., BECHER, T. and **TITZE, J.**, 2019: *Influencing Factors on Hop Isomerization Beyond the Conventional Range*. – Journal of the American Society of Brewing Chemists 77, no. 2, pp. 126-133.
- 6 SHOKRIBOUSJEIN, Z., RIVEROS, G. D., LOSADA-PÉREZ, P., WAGNER, P., LAMMERTYN, J., ARGHIR, I., GOLREIHAN, A., VERACHTERT, H., AYDIN, A. A., DE MAEYER, M., **TITZE, J.**, ILBERG, V. and DERDELINCKX, G., 2015: *Mechanism of non-polar model substances to inhibit primary gushing induced by hydrophobin HFBI*. – Journal of Agricultural and Food Chemistry 63, no. 18, pp. 4673-4682.
- 7 SHOKRIBOUSJEIN, Z., PHILIPPAERTS, A., RIVEROS, G. D., **TITZE, J.**, YANNICK, F., DECKERS, S. M., KHALES, M., DELCOUR, J. A., GEBRUERS, K., VERACHTERT, H., ILBERG, V., DERDELINCKX, G. and SELS, B., 2014: *A Curative Method for Primary Gushing of Beer and Carbonated Beverages: Characterization and Application of Antifoam Based on Hop Oils*. – Journal of the American Society of Brewing Chemists 72, no. 1, pp. 12-21.
- 8 JAMES, T., GALLAGHER, L., **TITZE, J.**, BOURKE, P., KAVANAGH, J., ARENDT, E. and BOND, U., 2014: *In situ production of human β defensin-3 in lager yeasts provides bactericidal activity against beer-spoiling bacteria under fermentation conditions*. – Journal of Applied Microbiology 116, no. 2, pp. 368–379.
- 9 SCHNITZENBAUMER, B., KASPAR, J., **TITZE, J.** and ARENDT, E., 2014: *Implementation of commercial oat and sorghum flours in brewing*. – European Food Research and Technology 238, no. 3, pp. 515-525.
- 10 AYDIN, A. A., ILBERG, V. and **TITZE, J.**, 2013: *Investigation of overfoaming activities and gushing mechanisms of individual beer ingredients as model substances in bottled carbonated water*. – Journal of the Science of Food and Agriculture 94, no. 10, pp. 2083-2089.

- 11 DECKERS, S. M., VISSERS, L., KHALESİ, M., SHOKRİBOUSJEIN, Z., VERACHTERT, H., GEBRUERS, K., PIRLOT, X., ROCK, J.-M., ILBERG, V., **TITZE, J.**, NEVEN, H. and DERDELINCKX, G., 2013: *Thermodynamic View of Primary Gushing*. – Journal of the American Society of Brewing Chemists 71, no. 3, pp. 149-152.
- 12 **TITZE, J.**, FALTERMEIER, A., SCHNITZENBAUMER, B., GASTL, M., BECKER, T., ILBERG, V. and ARENDT, E., 2013: *Theoretical Study on a Statistical Method for the Simple and Reliable Pre-Selection of Wheat Malt Types for Brewing Purposes based on Generally Accepted Quality Characteristics*. – Journal of the American Society of Brewing Chemists 71, no. 2, pp. 67-75.
- 13 WATERS, D., KINGSTON, W., JACOB, F., **TITZE, J.**, ARENDT, E. K. and ZANNINI, E., 2013: *Wheat bread biofortification with rootlets, a malting by-product*. – Journal of the Science of Food and Agriculture 93, no. 10, pp. 2372-2383.
- 14 SCHNITZENBAUMER, B., ARENDT, E. and **TITZE, J.**, 2012: *Statistical comparison of a new rheological method for defining changes in mash viscosity during mashing with the established Rapid Visco Analyser*. – Journal of Cereal Science 57, pp. 39-46.
- 15 DECKERS, S. M., VENKEN, T., KHALESİ, M., GEBRUERS, K., BAGGERMAN, G., LORGOUILLOUX, Y., SHOKRİBOUSJEIN, Z., ILBERG, V., SCHÖNBERGER, C., **TITZE, J.**, VERACHTERT, H., MICHIELS, C., NEVEN, H., DELCOUR, J., MARTENS, J., DERDELINCKX, G. and MAEYER, M., 2012: *Combined Modeling and Biophysical Characterisation of CO₂ Interaction with Class II Hydrophobins: New Insight into the Mechanism Underpinning Primary Gushing*. – Journal of the American Society of Brewing Chemists 70, no. 4, pp. 249-256.
- 16 WATERS, D., JACOB, F., **TITZE, J.**, ARENDT, E. K. and ZANNINI, E., 2012: *Fibre, protein and mineral fortification of wheat bread through milled and fermented brewer's spent grain enrichment*. – European Food Research and Technology 235, no. 5, pp. 767-778.
- 17 SCHNITZENBAUMER, B., KERPES, R., **TITZE, J.**, JACOB, F. and ARENDT, E., 2012: *Impact of Various Levels of Unmalted Oats (Avena sativa L.) on the Quality and Processability of Mash, Worts, and Beers*. – Journal of the American Society of Brewing Chemists 70, no. 3, pp. 142-149.
- 18 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, ILBERG, V. and JACOB, F., 2011: *Novel perspectives in gushing analysis - A review*. – Journal of the Institute of Brewing 117, no. 3, pp. 295-313.
- 19 HÜTTERA, E. K., DAL BELLOA, F., ZANNINI, E., **TITZE, J.**, BEUCH, S. and ARENDT, E., 2011: *Physicochemical properties of oat varieties and their potential for bread making*. – Cereal Chemistry 88, no. 6, pp. 602-608.
- 20 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2011: *Chemical Structure of Model Substances Related to Their Gushing-inducing and -suppressing Activity*. – Journal of the American Society of Brewing Chemists 69, no. 3, pp. 170-179.
- 21 **TITZE, J.**, CHRISTIAN, M., JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2010: *The Possibilities of Particle Analysis Demonstrated by the Measurement of the Colloidal Stability of Filtered Beer*. – Journal of the Institute of Brewing 116, no. 4, pp. 405-412.
- 22 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, ILBERG, V. and JACOB, F., 2010: *Combined Particle Analysis as a New Tool to Predict Gushing Shown with Alcohol-Free Beverage Products*. – BrewingScience 63, no. 5/6, pp. 72-79.

- 23 **TITZE, J.**, CHRISTIAN, M., ILBERG, V. and JACOB, F., 2010: *Particle analysis – A combined method to analyze the colloidal characteristics of particles.* – BrewingScience 63, no. 5/6, pp. 62-71.
- 24 CHRISTIAN, M., ILBERG, V., **TITZE, J.**, PARLAR, H. and JACOB, F., 2009: *New Ideas for Quantifying the Gushing Potential of Malt.* – BrewingScience 62, no. 11/12, pp. 164-171.
- 25 **TITZE, J.**, ILBERG, V., JACOB, F., FRIESS, A. and PARLAR, H., 2009: *Efficient and quantitative measurement of malt and wort parameters using FTIR.* – Journal of the American Society of Brewing Chemists 67, no. 4, pp. 193-199.
- 26 CHRISTIAN, M., ILBERG, V., AYDIN, A. A., **TITZE, J.**, FRIESS, A., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *New Gushing Mechanism Proposed by Applying Particle Size Analysis and Several Surfactants.* – BrewingScience 62, no. 7/8, pp. 100-107.
- 27 CHRISTIAN, M., ILBERG, V., **TITZE, J.**, FRIESS, A., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *Gushing Laboratory Tests as Successful Methods for Obtaining New Cognitions on Gushing.* – BrewingScience 62, no. 5/6, pp. 83-89.
- 28 **TITZE, J.**, WALTER, H., JACOB, F., FRIESS, A. and PARLAR, H., 2008: *Evaluation of a new optical sensor for measuring dissolved oxygen by comparison with standard analytical methods.* – BrewingScience 61, no. 3/4, pp. 66-80.
- 29 **TITZE, J.**, ILBERG, V., JACOB, F., FRIESS, A. and PARLAR, H., 2007: *Performance comparison of calibrated Fourier transformation infrared spectroscopy (FTIR) and automated beer analyzer in quality control studies.* – BrewingScience 60, no. 1/2, pp. 21-31.
- 30 **TITZE, J.**, ILBERG, V., JACOB, F. and PARLAR, H., 2005: *A comparison of the EBC 9.8 method with a common applied HPLC analysis for determining bitterness in beer.* – Monatsschrift für Brauwissenschaft 59, no. 11/12, pp. 18-24.

PUBLICATIONS IN OTHER JOURNALS WITH AN ACADEMIC EDITORIAL BOARD (55)

- 1 SEEBERGER, J., SCHRÖDTER, T., TITZE, C. and **TITZE, J.**, 2024: *Verhältnis der Verpackung zu Packgut*. – Der Lebensmittelbrief 35, Juli/August, pp. 8-12.
- 2 **TITZE, J.**, SCHULTE-MÄTER, O. and TITZE, C., 2023: *Beurteilung von Honig im Rahmen der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung – Schaum oder Blasen?* – Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 75, pp. 269-271.
- 3 **TITZE, J.**, SCHULTE-MÄTER, O. and TITZE, C., 2023: *Wie viele Blasen ergeben einen Schaum?* – DLG-Lebensmittel 18, no. 03, pp. 12-13.
- 4 **TITZE, J.**, BÖHLKE, J., SCHUBOTZ, L. and JESKE, J., 2023: *Monastery beers with caramel sugar – a drink idea for craft brewers*. – Brauwelt International 41, no. 2, pp. 97-100.
- 5 **TITZE, J.**, SCHULTE-MÄTER, O. and TITZE, C., 2023: *Schaum oder Blasen? – Beurteilung von Honig im Rahmen der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung*. – Der Lebensmittelbrief 34, März/April, pp. 40-43.
- 6 KLEIN, D., TITZE, C., CLAUS, M., HÜCKING, M. and **TITZE, J.**, 2022: *Fehleransprachen bei der sensorischen Beurteilung von Süßwaren im Rahmen der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung*. – DLG-Expertenwissen, no. 8, pp. 1-8.
- 7 **TITZE, J.** and TITZE, C., 2022: *Qualitätsprüfung von Süßwaren*. – Der Lebensmittelbrief 33, Mai/Juni, pp. 3-6.
- 8 **TITZE, J.**, BÖHLKE, J., SCHUBOTZ, L. and JESKE, J., 2022: *Klosterbiere mit Karamellzucker – Getränkeidee mit einzigartigem sensorischen Profil für Craft-Brauer*. – GradPlato, 10. JUNI 2022. URL: <https://gradplato.com/kategorien/know-how/klosterbiere-mit-karamellzucker-getraenkeidee-fuer-craft-brauer>
- 9 **TITZE, J.**, BÖHLKE, J., SCHUBOTZ, L. and JESKE, J., 2022: *Klosterbiere mit Karamellzucker – Getränkeidee für Craft Brauer*. – Brauwelt 162, no. 23-24, pp. 562-565.
- 10 **TITZE, J.**, SCHUBOTZ, L., BÖHLKE, J. and JESKE, J., 2022: *Karamellzucker – seit Jahrzehnten eine erfolgreiche Zutat in Malztrunk*. – Brauwelt 162, no. 5, pp. 118-123.
- 11 **TITZE, J.**, JÖRISSEN, K. and TITZE, C., 2021: *EU-Rundungsleitlinien – Eine runde Sache!* – Deutsche Lebensmittel-Rundschau (DLR) 117, no. 8, pp. 390-397.
- 12 **TITZE, J.**, JÖRISSEN, K. and TITZE, C., 2021: *EU-Rundungsleitlinien – Rundum gelungen!* – Brauwelt 161, no. 17, pp. 418-421.
- 13 TITZE, C., JÖRISSEN, K. and **TITZE, J.**, 2020: *Besonderheiten bei der Kennzeichnung von Cerealien*. – DLG-Lebensmittel 15, no. 04, pp. 34-37.
- 14 LURZ, A., JESKE, J. and **TITZE, J.**, 2020: *Johann Sebastian Bach und das wohltemperierte Bier*. – Brauwelt 160, no. 35, pp. 889-890.
- 15 TITZE, C., JÖRISSEN, K. and **TITZE, J.**, 2020: *Erfahrungen aus der Verpackungsprüfung – Nährwertdeklaration und andere Besonderheiten bei der Kennzeichnung von Cerealien*. – Getreide, Mehl und Brot 26, no. 2, pp. 81-84.
- 16 **TITZE, J.**, 2019: *Mit Kühlschrankmanagement 4.0 gezielt Müll einsparen*. – Brauwelt 159, no. 34/35, pp. 1556-1558.
- 17 **TITZE, J.**, ILBERG, V. and HUBER, H. W., 2018: *Garantie der Produktstabilität – Die objektive Qualität als zentraler Erfolgsfaktor für Craft-Biere*. – BrauIndustrie 103, no. 11, pp. 24-27.

- 18 **TITZE, J.**, 2018: *Alte Kraftpakete: Das besondere Innere historischer Sorten, Spot an für das Extrahieren!* – In: Röhn-Malz GmbH (Ed.): *andersARTig – MÄLZEN – BRAUEN – BRENNEN*. Mellrichstadt.
- 19 **TITZE, J.**, 2018: *Alte Kraftpakete – Das besondere Innere historischer Sorten, Spot an für das Extrahieren!* – In: Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen (Ed.): *andersARTig – BACKEN – BRAUEN – BRENNEN – Ährenvolles Erbe*. Münster, 10/2018.
- 20 **TITZE, J.**, 2018: *Malzextrakt – Alleskönner und funktionelle Lebensmittelzutat.* – Brauwelt 158, no. 19, pp. 527-529.
- 21 HUBER, H. W. and **TITZE, J.**, 2016: *Chance für Craftbierbrauereien? Bierherstellung mit Würzekonzentrat.* – BrauIndustrie 101, no. 11, pp. 30-33.
- 22 **TITZE, J.** and HUBER, H. W., 2016: *Oportunidad para cervecerías artesanales? Elaboración de cerveza con concentrado de mosto.* – Brewing and Beverage Industry Español, no. 4, pp. 19-23.
- 23 HUBER, H. W. and **TITZE, J.**, 2013: *Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit – Teil 3: Verkaufspolitik.* – BrauIndustrie 98, no. 7, pp. 27-29.
- 24 HUBER, H. W. and **TITZE, J.**, 2013: *Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit in einem übersättigten Inlandsmarkt – Teil 2: Kostenstrukturen, Arbeitsproduktivität und Internationalisierung.* – BrauIndustrie 98, no. 6, pp. 32-35.
- 25 HUBER, H. W. and **TITZE, J.**, 2013: *Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit in einem übersättigten Inlandsmarkt – Teil 1: Markenpositionierung.* – BrauIndustrie 98, no. 4, pp. 34-37.
- 26 DECKERS, S. M., VISSERS, L., GEBRUERS, K., SHOKRIBOUSJEIN, Z., KHALES, M., RIVEROS-GALAN, D., SCHÖNBERGER, C., VERACHTERT, H., NEVEN, H., DELCOUR, J., MICHIELS, C., ILBERG, V., DERDELINCKX, G., **TITZE, J.** and MARTENS, J., 2012: *Doubly Modified Carlsberg Test combined with Dynamic Light Scattering allows prediction of the primary gushing potential of harvested barley and malt.* – Cerevisia Belgian Journal of Brewing and Biotechnology 37, no. 3, pp. 77-81.
- 27 **TITZE, J.**, KASPAR, J., SCHÖNBERGER, C., ILBERG, V. and ARENDT, E., 2012: *Evaluierung eines Stabilitätswerts zur Schnellbestimmung der kolloidalen Bierstabilität.* – Brauwelt 152, no. 45, pp. 1314-1318.
- 28 **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2012: *Titulación de la Carga Eléctrica para la Caracterización de Componentes Proteicos durante la Cocción del Mosto.* – Brauwelt en Español 16, no. 4, pp. 150-153.
- 29 **TITZE, J.**, 2012: *Heute backt sie, morgen braut sie, und im Oktober wird gefeiert!* – Brauwelt 152, no. 41-42, pp. 1216.
- 30 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2012: *Latest developments in research on gushing analysis - Part 2.* – Brauwelt International 30, no. 4, pp. 216-219.
- 31 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2012: *Latest developments in research on gushing analysis - Part 1.* – Brauwelt International 30, no. 3, pp. 146-149.
- 32 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2012: *Desarrollo y Supresión de Gushing en la Producción de Mosto.* – Brauwelt en Español 16, no. 2, pp. 58-60.

- 33 **TITZE, J.**, HERRMANN, A. and ILBERG, V., 2012: *Ein chemisch-physikalischer Erklärungsansatz – Neue Erkenntnisse zum Mechanismus der Kältetrübung.* – BrauIndustrie 97, no. 4, pp. 12-15.
- 34 REITHER, S., **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2011: *Gebräut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot.* – BrauIndustrie 96, no. 11. pp. 14-18.
- 35 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2011: *Aktuelle Forschungsentwicklung in der Gushing-Analyse - Teil 2.* – Brauwelt 151, no. 23, pp. 842-845.
- 36 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2011: *Aktuelle Forschungsentwicklung in der Gushing-Analyse - Teil 1.* – Brauwelt 151, no. 23, pp. 696-699.
- 37 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2011: *Entwicklung und Unterdrückung von Gushing in der Würzeherstellung.* – Brauwelt 151, no. 18, pp. 558-561.
- 38 **TITZE, J.**, 2010: *Qualitätssiegel oder Medaille? – Güte und Sicherheit von Produkten richtig kommunizieren.* – Getränkeindustrie 64, no. 10, pp. 52-55.
- 39 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, ILBERG, V. and JACOB, F., 2010: *New cognitions on gushing in the wort production process and in quantifying the gushing potential of malt.* – Cerevisia Belgian Journal of Brewing and Biotechnology 35, no. 2, pp. 35-37.
- 40 ENGLMANN, J., JACOB, F., ILBERG, V. and **TITZE, J.**, 2010: *Vergrößerung erwünscht - Einfluss der Kurzzeiterhitzung auf die Trübungsstabilität von Weißbier.* – BrauIndustrie 95, no. 8, pp. 16-19.
- 41 **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2010: *Ladungstitation zur Charakterisierung hoch-molekularer Stickstoffverbindungen während des Würzekochens.* – Brauwelt 150, no. 15/16, pp. 456-459.
- 42 **TITZE, J.**, ILBERG, V., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *Possibilities for using the charge titration method for assessing chemical-physical beer stability, Part 2.* – Brauwelt International 27, no. 11/12, pp. 212-215.
- 43 **TITZE, J.**, ILBERG, V., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *Possibilities for using the charge titration method for assessing chemical-physical beer stability, Part 1.* – Brauwelt International 27, no. 3, pp. 130-133.
- 44 **TITZE, J.**, 2009: *Kalorienreduziert, vitaminhaltig & isotonisch“ - Vorsicht bei Werbeslogans für Bier- und Biermischgetränken.* – BrauIndustrie 94, no. 7, pp. 38-39.
- 45 ILBERG, V., **TITZE, J.**, CHRISTIAN, M., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *Desarrollo y conocimientos en la analítica: Pruebas rápidas para el gushing.* – Brauwelt en Español 13, no. 1, pp. 20-23.
- 46 **TITZE, J.** and VOGELPOHL, H., 2009: *Mehr Wettbewerb – Zunahme der Vielfalt, Neue EU-Richtlinie zur Festlegung von Nennfüllmengen in Fertigpackungen.* – BrauIndustrie 94, no. 2, pp. 26-30.
- 47 ILBERG, V., **TITZE, J.**, CHRISTIAN, M., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *Current developments and findings in rapid gushing test analysis.* – Brauwelt International 27, no. 1, pp. 22-25.

- 48 **TITZE, J.** and **VOGELPOHL, H.**, 2009: *Mehr Wettbewerb – Zunahme der Vielfalt, Neue EU-Richtlinie zur Festlegung von Nennfüllmengen in Fertigpackungen.* – Getränkeindustrie 63, no. 1, pp. 28-31.
- 49 **TITZE, J.** and **PARLAR, H.**, 2008: *Fourier Transform Infrared Spectroscopy (FTIR).* – Brauwelt International 26, no. 4, pp. 220-225.
- 50 **ILBERG, V.**, **TITZE, J.**, **CHRISTIAN, M.**, **JACOB, F.** and **PARLAR, H.**, 2008: *Aktuelle Entwicklungen und Erkenntnisse in der Analytik des Gushingschnelltests.* – Brauwelt 148, no. 32, pp. 906-909.
- 51 **TITZE, J.**, **ILBERG, V.**, **JACOB, F.** and **PARLAR, H.**, 2008: *Einsatzmöglichkeiten der Ladungstitrationsmethode zur Beurteilung der chemisch-physikalischen Bierstabilität, Teil 2.* – Brauwelt 148, no. 23, pp. 624-627.
- 52 **TITZE, J.**, **ILBERG, V.**, **JACOB, F.** and **PARLAR, H.**, 2008: *Einsatzmöglichkeiten der Ladungstitrationsmethode zur Beurteilung der chemisch-physikalischen Bierstabilität, Teil 1.* – Brauwelt 148, no. 18/19, pp. 506-509.
- 53 **TITZE, J.** and **PARLAR, H.**, 2007: *Die Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR).* – Brauwelt 147, no. 37, pp. 1006-1009.
- 54 **TITZE, J.**, **ILBERG, V.**, **FRIESS, A.**, **JACOB, F.** and **PARLAR, H.**, 2007: *Enhanced long term stability measurement using a charge analyzing system.* – Proceedings of the 31th EBC Congress Venice, pp. 718-735.
- 55 **TITZE, J.** and **ILBERG, V.**, 2007: *Reduzierung des Produktionsrisikos – Statistischer Probenumfang für die Wareneingangskontrolle "Malz".* – BrauIndustrie 92, no. 10, pp. 67-71.

BOOK CHAPTERS (2)

- 1 **TITZE, J.**, 2015: *Wasserbedarf in der Ernährungsindustrie, Kapitel 1.* – In: Glas, K. and Verhülsdonk, M. (Ed.): *Wasserbedarf in der Getränkeindustrie*, Hans Carl, Nuremberg.
- 2 **TITZE, J.**, 2018: *Ursprung und Entwicklung des Craft Beers.* – In: Schmelich, G. (Ed.): *Ja, ICH GRILL!*, Edition Michael Fischer GmbH, Igling.

ORAL PRESENTATIONS AT CONFERENCES/SEMINARS/FAIRS (87)

- 1 SEEBERGER, J., SCHRÖDTER, T., TITZE, C. and **TITZE, J.**, 2024: *Verhältnis der Verpackung zu Packgut*. – DLG-Qualitätsprüfung für Saisonartikel und Frische Backwaren, Gau-Bickelheim, 14.10.2024.
- 2 **TITZE, J.**, 2023: *Brauen mit Malzen aus kohlenhydratreichen Körnerfrüchten – Eine wissen- und wirtschaftliche Betrachtung*. – 20. Rohstoffseminar, Freising, 14.03.2023.
- 3 **TITZE, J.** and HÜCKING, M., 2024: *Verkostung ausgewählter Aromen*. – DLG-Qualitätsprüfung für Süßwaren, Gau-Bickelheim, 11.03.2024.
- 4 **TITZE, J.** and HÜCKING, M.¹, 2023: *Ausgewählte Fehleransprachen Stollen*. – DLG-Qualitätsprüfung für Feine Backwaren und Süßwaren, Gau-Bickelheim, 11.10.2023.
- 5 **TITZE, J.** and HÜCKING, M., 2023: *Ausgewählte Fehleransprachen Zuckerwaren, Honig & Konfitüren*. – DLG-Qualitätsprüfung für Süßwaren (Saisonartikel), Gau-Bickelheim, 09.10.2023.
- 6 **TITZE, J.** and HÜCKING, M., 2023: *Ausgewählte Fehleransprachen Süßwaren*. – DLG-Qualitätsprüfung für Süßwaren, Frankfurt am Main, 09.03.2023.
- 7 **TITZE, J.** and HÜCKING, M., 2023: *Schulung der Qualitäten von Schokolade- und Marzipanprodukten*. – DLG-Qualitätsprüfung für Süßwaren, Frankfurt am Main, 07.03.2023.
- 8 **TITZE, J.**, 2022: *Bier macht nicht dick*. – K.D.St.V. Agilolfia Freising-Weihenstephan im CV, Freising, 15.12.2022.
- 9 **TITZE, J.** and HÜCKING, M., 2022: *Humansensorische Analysetests*. – DLG-Qualitätsprüfung für Süßwaren, Gau-Bickelheim, 20.10.2022.
- 10 **TITZE, J.**, 2022: *Wahlpflichtmodule mit Zusatzzertifikat – Fachkraft für (Lebensmittel-) Betriebs- & Prozesssicherheit, Fachkraft für Prozessbegleitende Lebensmittelsicherheit*. – 2. Zukunftstag Lehre am Fachbereich 7, Hochschule Anhalt, Köthen, 29.06.2022.
- 11 **TITZE, J.**, 2022: *Bildungsschnipsel – Die Iren als (Ehren-)Retter eines deutschen Kulturguts*. – 50 Jahre KVHS, Ingelheim, 13.05.2022.
- 12 **TITZE, J.**, 2022: *Sinnvolle Anwendung der EU-Richtlinien im Rahmen der Pflichtkennzeichnung auf Bieretiketten*. – 54. Technologisches Seminar, Freising, 05.04.2022.
- 13 **TITZE, J.** and HÜCKING, M., 2022: *Ausgewählte Fehleransprachen Stollen*. – DLG-Qualitätsprüfung für Cerealien, Detmold, 29.03.2022.
- 14 **TITZE, J.**, 2022: *Kühlschrankmanagement 4.0 – Gezielte Einsparung von Lebensmittel- und Verpackungsmüll im Haushalt*. – vhs Nieder-Olm, Kreisvolkshochschule Mainz-Bingen, Nieder-Olm, 28.03.2022.
- 15 **TITZE, J.**, 2022: *Neue Prüfmerkmaleigenschaften für Proteinriegel*. – 22. Getreidenährmittel-Tagung. Detmold, 03.03.2022.
- 16 **TITZE, J.**, 2021: *Echt oder kolloidal gelöst? – Extraktion am Beispiel des Maischens während der Würzebereitung*. – 24. Tag der Technik, Landesschule Pforta, Naumburg, 21.10.2021.

¹ Presenter if not Titze.

- 17 **TITZE, J.**, 2021: *Kühlschrankmanagement 4.0 – Gezielte Einsparung von Lebensmittel- und Verpackungsmüll im Haushalt* – Seniorenkolleg, Köthen, 13.10.2021.
- 18 **TITZE, J.**, 2021: *Echt und kolloidal gelöste Substanzen, deren Einfluss auf den Extrakt der Maische während der Würzebereitung*. – Landesschülerakademie, Köthen, 26.07.2021.
- 19 BLACKERT, S. and **TITZE, J.**, 2021: *Sensorische Qualitätsprüfung von Proteinriegeln*. – DLG-Qualitätsprüfung für Getreidenährmittel, Backroh- und Backgrundstoffe, Frankfurt am Main, 11.02.2021.
- 20 **TITZE, J.**, 2020: *Süßwaren, die es in sich haben – Trends und Chancen einer boomenden Industrie* – 23. Tag der Technik, Landesschule Pforta, Naumburg, 15.10.2020.
- 21 **TITZE, C.¹** and **TITZE, J.**, 2020: *Erfahrungen aus der Verpackungsprüfung - Praktische Umsetzung der Nährwertdeklaration und andere Besonderheiten bei der Kennzeichnung von Cerealien*. – 21. Getreidenährmitteltagung, Detmold, 03.03.2020.
- 22 **TITZE, J.**, 2019/2020: *Bieretikett: Was draufstehen muss*. – Hopfenfreaks, Die virtuelle Heimbraumesse, 19.10.2019 & 28.04.2020.
- 23 **TITZE, J.**, 2019: *Eine Biertour durch die Kulturgeschichte*. – Katholische Pfarrgemeinde St. Franziskus von Assisi, Camara Haus, Nieder-Olm, 12.09.2019.
- 24 **TITZE, J.**, 2019: *Eine kurze Biertour durch die Kulturgeschichte*. – Rotary Club Dessau, Dessau, 15.07.2019.
- 25 GRANEL, G. and **TITZE, J.**, 2019: *Zusammenarbeit zwischen sensorischer und lebensmittelrechtlicher Prüfung*. – DLG-Qualitätsprüfung für Getreidenährmittel, Backroh- und Backgrundstoffe, Nuthetal, 04.04.2019.
- 26 BASTGEN, N.¹ and **TITZE, J.** 2019: *Einblicke in den Läuterprozess*. – International Seminar ENSIA, Nancy, France, 13.03.2019.
- 27 BASTGEN, N.¹ and **TITZE, J.** 2019: *A Novel Brewhouse Design – Fractionating of Wort Flows*. – International Seminar ENSIA, Nancy, France, 12.03.2019.
- 28 **TITZE, J.**, 2019: *Eine Biertour durch die Kulturgeschichte*. – Seniorenkolleg, Bernburg, 24.01.2019.
- 29 BASTGEN, N.¹, BECHER, T. and **TITZE, J.**, 2018: *Wort composition determines hop-boiling time*. – EBC Symposium 2018, Nuremberg, Nuremberg, 10.09.2018.
- 30 RICHTER, R. and **TITZE, J.**, 2018: *Malzextrakt aus alten Gerstensorten - eine funktionelle Zutat mit historischen Wurzeln*. – Workshop für Landwirte, Verarbeiter und Vermarkter, Landwirtschaftskammer NRW, 21.06.2018.
- 31 **TITZE, J.**, 2018: *Wein auf Bier ... Wie kann es nach Abschluss der Promotion im Berufsleben weitergehen?* – Netzwerktreffen, Graduiertenakademie, 12.04.2018.
- 32 GRANEL, G. and **TITZE, J.**, 2018: *DLG-Prüfbestimmungen zu Getreidenährmitteln*. – DLG-Qualitätsprüfung für Getreidenährmittel, Backroh- und Backgrundstoffe, Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren und Süßwaren, Nuthetal, 10.04.2018.
- 33 **TITZE, J.** and RICHTER, R., 2018: *Anwendungspotential von Malzextrakt*. – 51. Technologisches Seminar, Freising, 20. and 26.02.2018.

- 34 **TITZE, J.**, HERZ, M. and REICHENBERGER, G., 2017: *Bier – Einfluss der Erderwärmung auf die Produktion qualitativer Lebensmittel.* – GDCh OV Bitterfeld-Wolfen, TGZ Bitterfeld-Wolfen, 18.09.2017.
- 35 GRANEL, G. and **TITZE, J.**, 2017: *Prinzipien der Prüfung – Objektive vs. subjektive Qualitätserwartung.* – DLG-Qualitätsprüfung für Getreidenährmittel, Backroh- und Backgrundstoffe, Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren und Süßwaren, Nuthetal, 04.04.2017.
- 36 **TITZE, J.**, HERZ, M. and REICHENBERGER, G., 2017: *Welchen Einfluss hat die Erderwärmung auf die Produktion qualitativer Lebensmittel? – dargestellt am Beispiel Bier.* – International Seminar ENSIA, Nancy, France, 06.03.2017.
- 37 **TITZE, J.**, 2017: *Beer does not make people fat! Why beer fulfills the nutritional requirements of a healthy diet.* – International Seminar ENSIA, Nancy, France, 06.03.2017.
- 38 **TITZE, J.**, 2017: *Bier macht nicht dick! – Warum Gerstensaft ernährungsphysiologisch dem Anspruch einer gesunden Ernährung gerecht wird.* – Seniorenkolleg, Köthen, 15.02.2017.
- 39 **TITZE, J.**, 2017: *Lebensmitteltechnologie - Eine multidisziplinäre Ausbildung als Erfolgsfaktor.* – Chance, Halle Messe, 13.01.2017.
- 40 **TITZE, J.**, 2016: *Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Anhalt – Eine multidisziplinäre Ausbildung als Erfolgsfaktor.* – Forum BrauBeviale 2016, Nuremberg, 10.11.2016.
- 41 **TITZE, J.**, 2016: *Beer Production with Wort Concentrate – Potential for Craft Beer Breweries?* – EBC Symposium 2016, Sofitel Wrocław Old Town, Wraclow, Poland, 20.09.2016.
- 42 **TITZE, J.**, and GRANEL, G., 2016: *Abgrenzung Medaille vs. Qualitätssiegel.* – DLG-Qualitätsprüfung für Getreidenährmittel, Backroh- und Backgrundstoffe, Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren und Süßwaren, Nuthetal, 12.04.2016.
- 43 **TITZE, J.** and GRAF, N., 2014: *Malzextrakt – Der universelle Basisbaustein für ein breites und internationales Getränkesortiment – von Fassbrause bis Malzlimonade.* – 9. Weißenstephaner Praxisseminar, Kelheim, 23.10.2014.
- 44 **TITZE, J.**, THOMAS, C., POHL, Y., BIEDEKARKEN, O. and NORDER, E. 2014: *Colour Measurement in Beer-mix Beverages as a Success Factor of a Multi-Sensory Experience.* – EBC Symposium 2014, Ottakringer Brewery, Vienna, 09.09.2014.
- 45 DERDELINCKX, G., DECKERS, S., SANTIAGO RIVERROS, D., **TITZE, J.**, RODRIGUEZ, J. and SCHOENBERGER, C., 2014: *Primary gushing of beer under the magnifying glass of “exact science”.* – ASBC Annual Meeting, Chicago (Illinois, USA), 04.06.2014.
- 46 SCHOENBERGER, C., DERDELINCKX, G., GASTL, HAGMEYER, M., PAHL, R. **TITZE, J.** and SARLIN, T., 2014: *Wort Contamination by Hydrophobins: How to Detect and What to Do.* – ASBC Analytical Forum, ASBC Annual Meeting, Chicago (Illinois, USA), 05.06.2014.
- 47 **TITZE, J.**, BEERMANN, M., BLIENINGER, S. and KALTENBRUNNER, A. 2014: *Sour wort concentrate as an efficient alternative to traditional biological acidification or the use of acidified malt.* – ASBC Annual Meeting, Chicago (Illinois, USA), 04.06.2014.
- 48 **TITZE-KAROLUS, E.** and **TITZE, J.**, 2014: *Mainzer Sektkultur – vom Wein ins Glas.* – Berufstätige u. Pensionierte Frauen, Maria Ward-Schule, Mainz, 15.02.2014.

- 49 TITZE-KAROLUS, E. and **TITZE, J.**, 2013: *Bierbrauen - ein Teil Mainzer Stadtgeschichte*. – Berufstätige u. Pensionierte Frauen, Maria Ward-Schule, Mainz, 16.11.2013.
- 50 **TITZE, J.**, HERRMANN, A., SHOKRIBOUSJEIN, Z., DECKERS, S., SCHÖNBERGER, C., DERDELINCKX, G. and ILBERG, V., 2013: *The Influence of selected Beer and Hop Substances on the Gushing Behaviour*. – 34th EBC Congress Luxembourg, 26.-30.05.2013.
- 51 **TITZE, J.**, 2013: *Statistischer Probenumfang für die Wareneingangskontrolle von Rohstoffen*. – 46. Technologisches Seminar, Freising, 19.02.2013.
- 52 **TITZE, J.**, 2012: *Wasserbedarf in der Ernährungsindustrie – Eine betriebswirtschaftliche Betrachtung mit Schwerpunkt Brauwirtschaft*. – 6. Wasserseminar für die Getränke- und Lebensmittelindustrie, Erding, 05.12.2012.
- 53 ILBERG, V.¹ and **TITZE, J.**, 2012: *Kolloidale Stabilität von Getränken – erwünschte und unerwünschte Trübungen*. – 10. Fresenius Fachtagung für Technik und QS „Abfüllung sensibler Getränke“, Mainz, 12.09.2012.
- 54 SHOKRIBOUSJEIN, Z.¹, PHILIPPAERTS, A., VENKEN, T., DECKERS, S., SCHÖNBERGER, C., VERACHTERT, H., SELS, B., DE MAEYER, M., GEBRUERS, K., **TITZE, J.** and DERDELINCKX, G., 2012: *Hydrophobe behaviour of gaseous CO₂ at beer carbonation: overfoaming consequences by bottle opening*. – EBC Symposium “From Chiller to Filler”, Carlsberg Research Centre, Copenhagen, Denmark, 11.09.2012.
- 55 **TITZE, J.**, HERRMANN, A. and ILBERG, V., 2012: *Critical review of the understanding of chill haze formation in beer*. – EBC Symposium “From Chiller to Filler”, Carlsberg Research Centre, Copenhagen, Denmark, 11.09.2012.
- 56 DECKERS, S. M., SCHÖNBERGER, C.¹, **TITZE, J.**, ILBERG, V. and DERDELINCKX, G., 2012: *Primary gushing: the explosive Love Story between CO₂ and Hydrophobins*. – World Brewing Congress. Portland (Oregon, USA), 29.07.2012.
- 57 **TITZE, J.**, KASPAR, J., OLIVEIRA, P., SCHÖNBERGER, C., ILBERG, V. and ARENDT, E., 2012: *Evaluation of pre-isomerized Hop Extracts and their influence on the long-term Stability of Beer by using a Charge Titration Method*. – World Brewing Congress. Portland (Oregon, USA), 01.08.2012.
- 58 SCHNITZENBAUMER, B.¹, **TITZE, J.** and ARENDT, E., 2012: *A comparative study of oat cultivars as brewing adjuncts*. – World Brewing Congress. Portland (Oregon, USA), 29.07.2012.
- 59 ARENDT, E. and **TITZE, J.**, 2012: *Alternative Getreide und ihre Anwendungsmöglichkeiten in Mälzerei und Brauerei*. – 45. Technologisches Seminar, Freising, 14.02. and 27.02.2012.
- 60 **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2012: *Neue Erkenntnisse zum Mechanismus der Kältetrübung – ein chemisch-physikalischer Erklärungsansatz*. – 45. Technologisches Seminar, Freising, 16.02. and 29.02.2012.
- 61 **TITZE, J.**, FALTERMEIER, A., SCHNITZENBAUMER, B., GASTL, M., BECKER, T., ILBERG, V.¹ and ARENDT, E., 2012: *Statistische Methode zur einfachen und sicheren Vorselektion von Weizenmalzsorten für Brauzwecke auf Basis allgemein anerkannter Qualitätsmerkmale*. – 9. Rohstoffseminar, Freising, 13.02.2012.
- 62 **TITZE, J.** and HUBER, H. W., 2011: *The inflation of quality labels in the brewing industry and its impact on consumer behavior*. – 2nd Beeronomics Conference, Freising, 23.09.2011.

- 63 **TITZE, J.**, ILBERG, V. and PARLAR, H., 2011: *Flash pasteurization as a significant influence on the long-term stability of beer.* – 33rd EBC Congress Glasgow, 24.05.2011.
- 64 MÜLLER-AUFFERMANN, K.¹, CHRISTIAN, M., **TITZE, J.** and JACOB, F., 2011: *Interlaboratorytest on the Modification and Homogeneity of Malt.* – EBC Analysis Committee, Glasgow, 22.05.2011.
- 65 **TITZE, J.**, 2011: *Ist ein Qualitätslabel ein Wettbewerbsvorteil?* – 56. Brauwirtschaftliche Tagung, Freising, 03.04.2011.
- 66 **TITZE, J.**, 2011: *Mathematische Beschreibung von Populationsdynamiken.* – 44. Technologisches Seminar, Freising, 17.02. and 23.02.2011.
- 67 **TITZE, J.**, 2010: *Lebensmittelkennzeichnung von Wasser – Eine Chance für Wettbewerbsvorteile.* – 4. Wasserseminar für die Getränke- und Lebensmittelindustrie, Walting bei Eichstätt, 16.09.2010.
- 68 CHRISTIAN, M., ILBERG, V., **TITZE, J.** and JACOB, F.¹, 2010: *Modifizierung des Weihenstephaner Tests.* – 75. Plenarsitzung der MEBAK, Linz (A), 16.04.2010.
- 69 **TITZE, J.**, CHRISTIAN, M., JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2010: *Particle analysis – A combined method to analyze the colloidal characteristics of particles.* – 2nd International Symposium for Young Scientists and Technologists in Malting, Brewing and Distilling, Freising, 21.05.2010.
- 70 CHRISTIAN, M.¹, **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2010: *New ideas in gushing analysis.* – 2nd International Symposium for Young Scientists and Technologists in Malting, Brewing and Distilling, Freising, 21.05.2010.
- 71 **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2010: *Implementierung der Ladungstitrationsmethode als Routineanalytik zur Bestimmung der chemisch-physikalischen Bierstabilität.* – TQ Quality Meeting der Warsteiner Brauerei Haus Cramer KG, Warstein, 28.01.2010.
- 72 **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2010: *Ladungstitation zur Charakterisierung hoch-molekularer Stickstoffverbindungen während des Würzekochens und deren Einfluss auf die kolloidale Bierstabilität.* – 43. Technologisches Seminar, Freising, 26.01. and 02.02.2010.
- 73 JACOB, F.¹, CHRISTIAN, M. and **TITZE, J.**, 2009: *3rd EBC interlaboratory tests on the Modification and Homogeneity of Malt: Calcofluor Method.* – EBC Analysis Committee, Brussels, 03.11.2009.
- 74 **TITZE, J.** and GAZE, T., 2009: *Das Lebensmittelrecht als Marketinginstrument? Chancen und Risiken in der praktischen Anwendung des Lebensmittelrechts.* – 4. Arbeitskreis „Risikomanagement für Unternehmen der Ernährungswirtschaft“, Hannover, 01.09.2009.
- 75 **TITZE, J.**, 2009: *Sauerstoffmesssysteme im Vergleich – Innovative Technik mit neuen Einsatz-möglichkeiten in der Brauindustrie.* – 42. Technologisches Seminar, Freising, 21.01., 28.01., 04.02. and 10.02.2009.
- 76 **TITZE, J.**, 2008: *Kalorienreduziert, vitaminhaltig & isotonisch“ Vorsicht bei Werbeslogans für Bier- und Biermischgetränken.* – 3. Weihenstephaner Praxisseminar, Kelheim, 24.10.2008.
- 77 **TITZE, J.**, 2008: *Die Fertigpackungsverordnung sowie die neue EU-Richtlinie zur Festlegung von Nennfüllmengen in Fertigpackungen und ihre Konsequenzen für den Getränkeabfüller.* – Heuft Systemtechnik GmbH Seminar, Burgbrohl, 16.09.2008.

- 78 **TITZE, J.**, 2008: *Einsatzmöglichkeiten der Ladungstitrationsmethode zur Beurteilung der chemisch-physikalischen Bierstabilität.* – 41. Technologisches Seminar, Freising, 23.01., 30.01., 13.02. and 19.02.2008.
- 79 JACOB, F.¹, VOGEL, H. and **TITZE, J.**, 2008: *2nd EBC interlaboratory tests on the Modification and Homogeneity of Malt: Calcofluor Method.* – EBC Analysis Committee, Zagreb, 2008.
- 80 **TITZE, J.**, 2007: *Enhanced long term stability measurement using a charge analyzing system.* – 31th EBC Congress, Venice, 09.05.2007.
- 81 JACOB, F., COELHAN, M.¹ and **TITZE, J.**, 2007: *2nd EBC interlaboratory tests on the Determination of Magnesium in Wort.* – EBC Analysis Committee, Graz.
- 82 **TITZE, J.**, 2007: *Nährwert- und gesundheitsbezogene Lebensmittelwerbung - Konsequenzen der neuen EU-Verordnung für die Brau- und Getränkeindustrie.* – 52. Brauwirtschaftliche Tagung, Freising, 07.05.2007.
- 83 **TITZE, J.**, 2007: *Standardisierte Formblätter für die innerbetriebliche Füllmengenkontrolle.* – 2. Weihenstephaner Praxisseminar, Böblingen, 19.10.2007.
- 84 **TITZE, J.**, 2006: *Innerbetriebliche Füllmengenkontrolle aus Sicht der Lebensmittelüberwachung.* – 1. Weihenstephaner Praxisseminar, Plauen, 19.10.2006.
- 85 **TITZE, J.**, 2006: *Effizienz unterschiedlicher Methoden in der Bitterstoffanalytik.* – Münchner Brauertage, Munich, 07.04.2006.
- 86 **TITZE, J.**, 2006: *Bestimmung der Partikelladungen filtrierter Biere (Ladungstitrationsmethode).* – Seminar Berufs- und Arbeitspädagogik, Freising, 09.01.2006.
- 87 **TITZE, J.**, 2003: *Mathematische Beschreibung von Populationsdynamiken.* – Lebensmittelwissenschaftliches Seminar, Freising, 11.07.2003.

POSTERS/ABSTRACTS AT SCIENTIFIC CONFERENCES (24)

- 1 GRIEHL, C. and **TITZE, J.**, 2019: *REAL OCEAN BLUE – Natürlich blau!* – 12. Bundesalgenstammtisch 2019, Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, 11.-12.09.2019.
- 2 BASTGEN, N., **TITZE, J.** and BECHER, T., 2019: *And in the end, it's always beer - A comparison of three lautering systems.* – 37th EBC Congress, Antwerpen, Belgium, 02.-06.06.2019.
- 3 BASTGEN, N., **TITZE, J.**, BECHER, T. and OEHLSCHLAEGER, M. S., 2018: *Influencing Factors on Hop Isomerization beyond the Conventional Range.* – ASBC Meeting, Brewing Summit 2018, San Diego, USA, 12.-14.08.2018.
- 4 BASTGEN, N., **TITZE, J.** and BECHER, T., 2018: *A Novel Brewhouse Concept – How to Improve the Brewing Process and Quality by Treating Wort Fractions.* – 19. Nachwuchswissenschaftlerkonferenz, Köthen, 05.-06.06.2018.
- 5 BASTGEN, N., **TITZE, J.** and BECHER, T., 2018: *A Novel Brewhouse Concept – How to Improve the Brewing Process and Quality by Treating Wort Fractions.* – 13th Trends In Brewing. International Malting and Brewing Symposium, Gent, Belgium, 08.-12.04.2018.
- 6 HEIDE, I. and **TITZE, J.**, 2017: *Entwicklung eines natürlichen sauren Malzbonbons ohne den Einsatz von Zusatzstoffen.* – DLG-Innovation Award „Junge Ideen“ 2017, Frankfurt am Main, 11.10.2017.
- 7 **TITZE, J.**, HIRSCHMANN, M. and Richter, R., 2017: *Evaluation of poly phenols and bitter substances derived from hops and their yield by producing hopped wort concentrates for the production of beer and beer type malt beverages.* – 36th EBC Congress Ljubljana, 14.-18.05.2017.
- 8 **TITZE, J.**, HUBER, H. W. and HAMEL, C., 2016: *The potential of wort concentrate used for beer production to enable cost optimisation in craft breweries.* – 12th Trends In Brewing. International Malting and Brewing Symposium, Gent, Belgium, 03.-07.04.2016.
- 9 **TITZE, J.**, BEERMANN, M., BLIENINGER, S. and KALTENBRUNNER, A., 2014: *Sour wort concentrate as an efficient alternative to traditional biological acidification or the use of acidified malt.* – 11th International Trends In Brewing, Gent, Belgium, 13.-17.04.2014.
- 10 SHOKRIBOUSJEIN, Z., PHILIPPAERTS, A., DECKERS, S. M., GEBRUERS, K., DERDELINCKX, G. S., **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2013: *Different aliphatic structures are the cause and the remedy against primary gushing.* – 34th EBC Congress Luxembourg, 26.-30.05.2013.
- 11 SHOKRIBOUSJEIN, Z., PHILIPPAERTS, A., DECKERS, S., GALAN, D. R., ILBERG, V., **TITZE, J.**, GEBRUERS, K. and DERDELINCKX, G., 2013: *Hydrophobic behavior of gaseous carbonic acid is responsible for primary gushing of beer: Essential consequences on curative methods.* – ASBC Annual Meeting, Tuscon (Arizona, USA), 19.-22.05.2013.
- 12 KHALESİ, M., DECKERS, S., DERDELINCKX, G., GEBRUERS, K., ILBERG, V., **TITZE, J.**, SCHÖNBERGER, C., NEVEN, H. and ROCK, J.-M., 2012: *Thermodynamic Properties of Primary Gushing of Beer.* – World Brewing Congress, Portland (Oregon, USA), 24.07.-01.08.2012.
- 13 DECKERS, S. M., VISSERS, L. K., RIVEROS-GALAN, D., DERDELINCKX, G., **TITZE, J.**, ILBERG, V., SCHÖNBERGER, C., SHOKRIBOUSJEIN, Z., VERACHTERT, H., GEBRUERS, K., NEVEN, H. and ROCK, J.-M., 2012: *Thermodynamic properties of primary gushing of beer.* – World Brewing Congress, Portland (Oregon, USA), 24.07.-01.08.2012.

- 14 HERRMANN, A., **TITZE, J.**, SCHÖNBERGER, C., DECKERS, S. M., DERDELINCKX, G. and ILBERG, V., 2012: *Hop and Hop Substances – Induction, Reduction or Suppression of Gushing?* – World Brewing Congress, Portland (Oregon, USA), 24.07.-01.08.2012.
- 15 **TITZE, J.**, HERRMANN, A. and ILBERG, V., 2012: *Recent Findings on the Mechanism of Chill Haze – a physico-chemical Explanatory Approach.* – World Brewing Congress, Portland (Oregon, USA), 24.07.-01.08.2012.
- 16 SCHNITZENBAUMER, B., **TITZE, J.** and ARENDT, E., 2012: *Optimization of the application of commercial enzymes in sorghum mashes.* – World Brewing Congress, Portland (Oregon, USA), 24.07.-01.08.2012.
- 17 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F. and ILBERG, V., 2011: *Combined Particle Analysis – A new analytical approach to predict gushing.* – 33rd EBC Congress Glasgow, 22.-26.05.2011.
- 18 **TITZE, J.**, ILBERG, V., JACOB, F. and PARLAR, H., 2010: *Flash pasteurization – A significant influence on the long-term stability of beer.* – 123rd MBAA Anniversary Convention, Rhode Island, Providence, RI, 18.-20.06.2010.
- 19 CHRISTIAN, M., **TITZE, J.**, JACOB, F., PARLAR, H. and ILBERG, V., 2010: *Enhanced methods to quantify the gushing potential of malt.* – 9th Trends In Brewing. Technical Innovations and Sustainability in Malting and Brewing, Gent, Belgium, 13.-16.04.2010.
- 20 **TITZE, J.** and ILBERG, V., 2010: *Cost reduction or higher production risk? – Statistical sampling for the inspection of incoming goods of raw materials.* – 9th Trends In Brewing. Technical Innovations and Sustainability in Malting and Brewing, Gent, Belgium, 13.-16.04.2010.
- 21 **TITZE, J.**, ILBERG, V., FRIESS, A., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *New method for characterizing high-molecular protein fractions in wort using a charge analyzing system.* – 32nd EBC Congress Hamburg, 10.-14.05.2009.
- 22 CHRISTIAN, M., ILBERG, V., **TITZE, J.**, AYDIN, A. A., JACOB, F. and PARLAR, H., 2009: *New cognitions on the gushing phenomenon.* – 32nd EBC Congress Hamburg, 10.-14.05.2009.
- 23 CHRISTIAN, M., ILBERG, V., **TITZE, J.**, AYDIN, A. A., JACOB, F. and PARLAR, H., 2008: *New cognitions on gushing characteristics of malt.* – First International Symposium for Young Scientist and Technologists in Malting, Brewing and Distilling, Cork (Ireland), 06.-07.11.2008.
- 24 **TITZE, J.**, ILBERG, V., JACOB, F., FRIESS, A. and PARLAR, H., 2008: *The use of Fourier transformation infrared spectroscopy (FTIR) for the determination of malt and wort parameters.* – In: Master Brewers Association of the Americas and the American Society of Brewing Chemists (Ed.): World Brewing Congress 2008 Proceedings (CD), P-84-a.