

Henry Jäger

R & D project manager Science & Technology at Nestlé and Lecturer at the Berlin Institute of Technology (TU Berlin)



F & E Projektmanager, Science und Technology bei Nestlé sowie Lehrbeauftragter an der Technischen Universität Berlin (TU Berlin)

Contact Details (*Kontaktinformationen*):

Henry Jäger
Nestlé PTC Singen
Lange Str. 21
78224 Singen
Germany
henry.jaeger@rdsi.nestle.com

Work experience / Working field

Henry Jaeger currently holds a position at Nestlé R&D and is visiting lecturer at Technische Universität Berlin. Before, he was researcher at the Department of Food Biotechnology and Food Process Engineering at Technische Universität Berlin where he obtained his PhD as well as an Engineering Degree (Dipl.-Ing.) in Food Technology.

His work is focused on the application of alternative, non-thermal technologies for the gentle preservation as well as the targeted modification of food.

Henry Jaeger has received the ICEF 11 Scientific Presentation Award and the 2nd prize of the Julius Maggi Research Award 2011 for his contribution to the pulsed electric field (PEF) process optimization and industrial integration.

Berufserfahrung / Arbeitsfeld

Henry Jäger ist zur Zeit in der Forschung und Entwicklung bei Nestlé tätig und hält einen Lehrauftrag an der Technischen Universität Berlin.

Zuvor war er wissenschaftlicher Mitarbeiter am Fachgebiet Lebensmittelbiotechnologie und –prozessechnik der TU Berlin, wo er seine Promotion sowie das Diplomstudium Lebensmitteltechnologie absolviert hat.

Der Schwerpunkt seiner Arbeit ist die Anwendung alternativer, nicht-thermischer Technologien zur schonenden Haltbarmachung und gezielten Strukturmodifizierung von Lebensmitteln.

Henry Jäger wurde u.a. mit dem ICEF 11 Scientific Presentation Award und dem zweiten Preis des Julius Maggi Research Award 2011 für seine Arbeiten zur Prozessoptimierung und industriellen Implementierung der Hochspannungsimpulstechnik ausgezeichnet.

Recent Publications (aktuelle Publikationen)

- **Jaeger H., Reineke K., Schoessler K. and Knorr D. (2012),**
[Effects of emerging processing technologies on food material properties.](#)
in *Food Materials Science and Engineering*, B. Bhandari and Y. Roos, Editors. 2012, Wiley-Blackwell: Indianapolis
- **Jaeger H., Schulz M., Lu P. and Knorr D. (2012),**
[Adjustment of milling, mash electroporation and pressing for the development of a PEF assisted juice production in industrial scale.](#)
Innovative Food Science and Emerging Technologies 2012: 14(0): 46-60.
- **Knorr D., Froehling A., Jaeger H., Reineke K., Schlueter O. and Schoessler K. (2011),**
[Emerging Technologies in Food Processing.](#)
Annual Review of Food Science and Technology 2011: 2(1): 203-235.