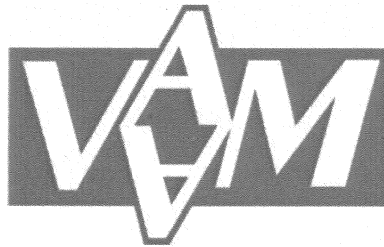


**VEREINIGUNG FÜR ALLGEMEINE UND
ANGEWANDTE MIKROBIOLOGIE (VAAM)**



**7. FACHSYMPOSIUM
LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE**

**der VAAM-Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie
in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe der DGHM**

6. – 8. APRIL 2005

**KULTUR- UND BILDUNGSZENTRUM
KLOSTER SEEON/CHIEMSEE**

7. Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie

Programm

Mittwoch, 06.04.2005

- ab 11:00 **Registrierung**
- 15:00 **Eröffnung (Siegfried Scherer)**
-
- 15:15-16:45 **Themenblock 1: Mikrobiologische Aspekte der Lebensmitteltechnologie**
Vorsitz: Siegfried Scherer
- 15:15-15:40 Dal Bello, Fabio; Walter, Jens; Roos, Stefan; Jonsson, Hans; Hertel, Christian: Inducible Gene Expression in *Lactobacillus reuteri* LTH5531 during Type II Sourdough Fermentation
- 15:40-16:05 Neve, Horst; Heller, Knut J.: *Lactococcus lactis* Bakteriophagen in milchverarbeitenden Betrieben – “Old guys back again?”
- 16:05-16:30 Vogel, Rudi F., Margosch, Dirk, Gänzle, Michael G., Ehrmann, Matthias A.: Mikrobiologische Sicherheit hochdruckbehandelter Lebensmittel
- 16:30-16:45 Wenzel, Marika: Schnellmethoden und chromogene Medien in der Lebensmittelmikrobiologie
- 16:45-17:45 **Kaffee / Postersession**
-
- 17:45-19:15 **Themenblock 2: Lebensmittelhygiene Teil 1**
Vorsitz: Johannes Krämer
- 17:45-18:10 Dreusch, Andrea: Mikrobiologische Prüfungen in Qualitätssicherungssystemen – Prüfung durch Gesetz und Wirtschaft
- 18:10-18:35 R. Scheuer und W. Rödel: Aspekte zur Hürdentechnologie: Erfassung von Kombinierten Hürden
- 18:35-19:00 Pieper, Martina; Spengler, Hans-Peter; Thelen, Karin; Holland, Samuel; Becker, Barbara: Durchflussszytometrischer Nachweis gensondenmarkierter Bakterien in Fruchtsaft
- 19:00-19:15 Berlich, Horst: Neue Nachweismethoden in der Lebensmittelmikrobiologie
-
- ab 19:30 **Gemeinsames Abendessen**

Donnerstag, 07.04.2005

08:30-10:00 Themenblock 2: Lebensmittelhygiene Teil 2

Vorsitz: Martin Loessner

08:30-09:10 Key lecture

Servé Notermans: The new European Hygiene Directive and the proposed microbiological criteria

09:10-09:35 Braun, Peggy; Heinelt, Anja: Untersuchungen zur Qualität und Sicherheit ökologisch erzeugter Milch und Molkereiprodukte

09:35-10:00 Ludewig, Martina; Palinsky, Nicole; Stephan, Michael; Fehlhaber, Karsten: Die Qualität von ökologisch erzeugten Eiern unter besonderer Berücksichtigung von Untersuchungen zur Mikrobiologie und zu Kokzidiostatikarückständen

10:00-11:00 Kaffee / Postersession

11:00-12:30 Themenblock 2: Lebensmittelhygiene Teil 3

Vorsitz: Barbara Becker

11:00-11:25 Ferner, Ansgar; Krämer, Johannes: Kunststoffpolymere in der Lebensmittelanalytik - Schnellverfahren zum Nachweis von Mikroorganismen

11:25-11:50 Busch, Ulrich; Huber, Ingrid; Hörmandorfer, Stefan; Beck, Herbert; Weiß, Hans-Peter; Rinder, Heinz; Höller, Christiane: Nachweis von STEC in verzehrfertigen Produkten – Eine Herausforderung für die Lebensmittelindustrie

11:50-12:15 Pichner, Rohtraud; Hechelmann, Hansgeorg; Steinrück, Hartmut; Gareis, Manfred: Vorkommen und Überleben von STEC in langgereifter schnittfester Rohwurst

12:15-12:30 Tangen, Gerhard: Nachweis und Identifizierung von Mikroorganismen

12:30 Mittagessen

14:00-18:15 Themenblock 4: Pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln Teil 1

Vorsitz: Jochen Bockemühl

14:00-14:40 Key lecture

Per Einar Granum: Bacterial toxins involved in food poisoning

14:40-15:05 Dietrich, Richard; Moravek, Maximilian; Brousolle, Véronique; Nguyen-the, Christophe; Granum, Per-Einar; Märtlbauer, Erwin: Untersuchungen zur Toxinproduktivität von *Bacillus cereus*

15:05-15:30 Ehling-Schulz, Monika: Analysis of the Population Structure of Food Poisoning *Bacillus cereus*

15:30-16:30 Kaffee / Postersession

Vorsitz: Herbert Hof

- 16:30-16:55** Neuhaus, Klaus; Sell, Angelika; Käser, Michael; Gebendorfer, Katharina; Scherer, Siegfried: EHEC and the Environment – Monitoring of Relevant Genes by Lux-Fusions
- 16:55-17:20** Schmidt, Herbert; Kaulfuss, Stefan; Beutin, Lothar; Herold, Sylvia: Molekulare Typisierung von *Escherichia coli* Isolaten der Serogruppe O103
- 17:20-17:45** Lehmacher, Anselm; Fiegen, Marcel: Nachweis, Typisierung und rechtliche Beurteilung von *Enterobacter sakazakii* in Säuglingsnahrung
- 17:45-18:30** **Verleihung des Seeliger-Preises an Prof. Holger Rüssmann**
- Laudatio Prof. Dr. Herbert Hof, Mannheim**
- Rüssmann, Holger: Von Gaunern zu Nützlingen: Salmonellen und Yersinien als orale Lebendimpfstoffe
- ab 19:00** **Abendessen**

Freitag, 08.04.2005

- 08:30-09:20** **Themenblock 4: Pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln, Teil 2**
- Vorsitz: Knut Heller**
- 08:30-08:55** Günther, Susanne; Loessner, Martin J.: Einsatz eines virulenten Bakteriophagen zur Kontrolle von *Listeria monocytogenes* in Lebensmitteln
- 08:55-09:20** Kretzer, Jan W. ; Lehmann, Rainer ; Loessner, Martin J.: CBD-MS: Eine überlegene Methode zur Magnetischen Separierung von *Listeria* Zellen aus Lebensmitteln
- 09:20-09:50** **Vorstellung der Posterpreise**
- Johannes Krämer, Knut Heller, Barbara Becker**
- 09:50-10:50** **Kaffee / Postersession**

10:50-12:05 Themenblock 3: Probiotika / Gastrointestinale Mikrobiologie

Vorsitz: Wilhelm Holzapfel

10:50-11:15 Egert, Markus; Maathuis, Annet; Smidt, Hauke; de Vos, Willem M.; Venema, Koen: Linking Structure and Function of Microbial Communities in the Human Gut – Stable Isotope Probing of Bacteria Converting Carbohydrates in the Human Colon

11:15-11:40 Hoffmann, Micha; Shkoda, Anna; Hew, Carry; Korakli, Maher; Vogel, Rudi; Sartor, Balfour; Haller, Dirk: Molekulare Mechanismen colitogener Aktivität unterschiedlicher *Enterococcus faecalis* Stämme: Interleukin 10 gendefiziente Mäuse als Modell zur Identifizierung fakultativer Pathogenität

11:40-12:05 Vizoso, María Guadalupe; Briviba, Karlis; Watzl, Bernhard; Schillinger, Ulrich; Holzapfel, Wilhelm H.; Franz, Charles M.A.P.: IL-8-Stimulation von potentiell probiotischen Milchsäurebakterienstämmen in HT-29 Zellen

12:05-12:30 Abschluss der Tagung (Wilhelm Holzapfel)

12:30 Mittagessen

Abreise

Posterbeiträge

Themenblock 1:

- 1.1 Herrmann, A.; Barrientos-Diaz, R.C.; Färber, P.; Holzapfel, W.H.: Physiology and Molecular Monitoring of Ochratoxin A Biosynthesis in *Aspergillus ochraceus* During Growth on Coffee (*Coffea Arabica*)
- 1.2 Geis, A.; Oxmann, J.; Heller, K.J.: Entwicklung eines Zweikomponenten „Food Grade“ Klonierungssystems für Milchsäurebakterien
- 1.3 Holland, S.; Thelen, K.; Becker, B.: Kultureller und sondenbasierter Nachweis von *Alicyclobacillus acidoterrestris* in Frucht- und Gemüsesäften
- 1.4 Hummel, Anja; Specht, Ingrid, Holzapfel, Wilhelm H.; Franz, Charles M.A.P.: Übertragung von Antibiotikaresistenzgenen bei Enterokokken
- 1.5 Idler, C. Hassenberg, K.; Geyer, M.: Einsatz von Ozon zur Salatwäsche – erste Industrieerfahrungen
- 1.6 Kostinek, Melanie; Pukall, Rüdiger; Hertel, Christian; Schillinger, Ulrich; Holzapfel, Wilhelm H.; Franz, Charles M.A.P.: *Lactobacillus arizonensis* ist ein subjektives Juniorsynonym von *Lactobacillus plantarum*
- 1.7 Neve, H.; Bockelmann, W.; Heller, K. J.: Rasterelektronenmikroskopische Analyse der mikrobiellen Oberflächenbesiedelung von Harzer Käse
- 1.8 Schillinger, Ulrich; Akkad, Nadja; Holzapfel, Wilhelm: Identifizierung von Milchsäurebakterien und Essigsäurebakterien aus fermentierten Kakaobohnen
- 1.9 Koob, Cornelia; Priambodo, Taufiq W.; Bisping, Bernward: Supplementation of Tempe with Vitamin B₁₂ by Co-Fermentation with *Bacillus megaterium*
- 1.10 Resch, Marion; Vogelmann, Stephanie A.; Hertel, Christian: Charakterisierung der Fermentationsflora von Weizenvorteigen und Weizensauerteigen

Themenblock 2:

- 2.1 Saß, Vera; Milles, Judith; Krämer, Johannes; Birzele, Barbara; Prange, Alexander: Competitive interactions of *Fusarium graminearum* and *Alternaria alternata* in relation to deoxynivalenol and zearalenone contents
- 2.2 Weiß, Christine; Becker, Biserka: Vergleichende biochemische Identifizierung von *Enterobacteriaceae* und Pseudomonaden aus verzehrfertigen Mischsalaten mittels dreier kommerzieller Systeme
- 2.3 Bilgic, Cevriye; Wiemann, Inga; Mergemeier, Steffen; Weber, Herbert; Kuhn, Matthias: Einsatz der real-time PCR zum Nachweis von *E. coli* in Milchpulver

Themenblock 3:

- 3.1 Ruiz Pedro; Hoffman Micha; Szcesny Silke; Blaut Michael; Haller Dirk: Molekulare Mechanismen zur Wechselwirkung probiotischer Mikroorganismen mit Darmepithelzellen: Bedeutung der Toll-like Rezeptor Signalkaskade
- 3.2 Guigas, Claudia; Hucker, Sabine; Holzapfel, Wilhelm H.: Ability of *Lactobacillus rhamnosus* Gg and *Lactobacillus plantarum* 299 V to Inhibit Both *Listeria monocytogenes* Adhesion in vitro on Ht29 Cells and Binding to Extracellular Matrix Proteins

Themenblock 4:

- 4.1 Osinski, Katja; Schönling, Jutta; Krämer, Johannes; Prange, Alexander; Birzele, Barbara: Schnellnachweis humanpathogener Bakterien in Milch mittels Real-Time-Multiplex-PCR
- 4.2 Eickhoff, M.; Berlich, H.; Kratzheller, B.; Schiffmann, A. P.: Schneller Nachweis von Staphylokokken Enterotoxin (Set) bei Milch und Milchprodukten aus dem Handel

- 4.3 Fricker, M.; Renner, R.; Reissbrodt, R.; Ehling-Schulz, M.: Comparison of Different Selective Plating Media for the Detection of *Bacillus Cereus*
- 4.4 Goerges, Stefanie; Aigner, Ulrike; Silakowski, Barbara; Scherer, Siegfried: Anti-listerial activity of food-borne yeasts
- 4.5 Huber, J.; Wieland, A.; Zucker R.; Söllner, H.; Pietsch, K.; Busch U.; Beck, H.; Höller, C.: Nachweis von *Salmonella* spp. in Lebensmitteln mittels Real-Time PCR – Etablierung und Validierung eines Nachweisverfahrens
- 4.6 Kress, C.; Estuningsih, S.; Hassan, A.; Akineden, Ö.; Schneider, E.; Becker, H.; Usleber, E.: Untersuchungen zum Vorkommen von *Enterobacter sakazakii* in Anfangs- und Folgenahrung für Säuglinge
- 4.7 Mai, Nadine; Wiemann, Inga; Mergemeier, Steffen; Weber, Herbert; Kuhn, Matthias: Einsatz der real-time PCR zum Nachweis von *Salmonella* ssp. und *Bacillus* ssp. in Gewürzen und Gewürzmischungen
- 4.8 Rebuffo, Cecilia; Dietrich, Jochen; Rubenwolf, Stefanie; Wenning, Mareike; Scherer, Siegfried: Rapid identification of *Listeria* species by artificial neural network-based FT-IR spectroscopy
- 4.9 Sanjaq, Suhad; Fischer, Matthias.: Optimierung des Nachweises von *Enterobacters sakazakii* in Säuglingsnahrung
- 4.10 Weiß, Christine; Becker, Biserka: *Enterobacter sakazakii* in Mischsalaten – Vorkommen und Problematik der biochemischen Identifizierung
- 4.11 Zinecker, H.; Bau, St.; Maucher, H.; Breitenstein, A.: Schnelltests zum Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Umwelt - die Fastscan® Technologie