

Oranienburger Milchwissenschaftstag

Donnerstag, 18. November 2021

08:00 Online Check-In

08:30 Begrüßung, Moderation

Michael Behr, MLUA Oranienburg e.V.

Dr. Rebecca Pöther, MLUA Oranienburg e.V.

Molkenprotein in Labkäse

08:40 Milchproduktrecht - Woher wir kommen und wohin es geht

Patrick Liebe, Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

09:10 Identifizierung potenzieller Markerpeptide zum Molkenproteinnachweis in Schnittkäse

Tobias von Oesen, Max Rubner-Institut Kiel

Kaffeepause

Rohmilchqualität

10:00 Mikrobiologische Qualität von Rohmilch in Deutschland: Mikrobiota und Einflussfaktoren

Gregor Fiedler, Max Rubner-Institut Kiel

10:30 Pseudomonaden in Rohmilch: Biofilmbildung und proteolytische Aktivität

Dr. Christina Böhnlein, Max Rubner-Institut Kiel

Kaffeepause

Milchalternativen

11:15 Plant-based milk alternatives through microbial fermentation - state of the art and future perspectives

Muzi Tangyu, Universität des Saarlandes

11:45 Formo - The future Dairy from Berlin: producing milk proteins by precision fermentation to develop vegan cheese experiences that people love

Dr. Javier Romero, Formo/Legendairy Foods

Mittagspause

Analytik von Qualitätsparametern

13:15 Nachweis von Antiinfektiva in Milch unter Berücksichtigung der novellierten Milchgüteverordnung

Dirk Krowas, MLUA Oranienburg e.V.

13:45 MOLOKO - neues in-line Testsystem für die Vor-Ort- Qualitätskontrolle von Milch

Andreas Morschhauser, Fraunhofer Institut für Elektronische Nanosysteme

Kaffeepause

Logistik

14:30 Erkenntnisse aus der Corona-Pandemie für die Logistik im Lebensmittelhandel

Prof. Andreas Holzapfel, Hochschule Geisenheim University

15:00 Diskussion und abschließende Worte

15:15 Ende der Veranstaltung