

Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.

22. Oranienburger *Milch*-forum

am 20. und 21.11.2014

Programmübersicht

20. November 2014

14.45 - 19.00 Uhr

Fachvorträge

Stadthotel Oranienburg

ab 19.30 Uhr

Abendveranstaltung

Stadthotel Oranienburg

21. November 2014

08.15 - 12.00 Uhr

Fachvorträge

Stadthotel Oranienburg

Mit freundlicher Unterstützung von

Kyffhäuser
Maschinenfabrik
Artern GmbH



Programm

Donnerstag, 20.11.2014

- Moderation: Herr Dr. Björn Börgermann, Milchindustrie-Verband (MIV), Berlin
- 14.45 Uhr** Nicht-thermische Phagenreduktion in Molke mittels Membranfiltrationsverfahren (FEI-Projekt AiF 16714 N in Kooperation mit dem MRI Kiel)
Frau Meike Samtlebe, Universität Hohenheim
- 15.20 Uhr** Aktuelle Arbeiten zur Enzymtechnologie und -analytik am Beispiel Milch
Herr Prof. Dr. Peter Chr. Lorenzen, Max-Rubner-Institut (MRI), Kiel
- 15.55 Uhr** Spezifisches Verfahren zum Monitoring von schwer kultivierbaren Mikroorganismen im Lebensmittelumfeld
Frau Dr. Claudia Beimfohr, vermicon AG, München
- 16.30 Uhr** Desaster chronische Nierenerkrankung - möglicher Beitrag der Ernährungswirtschaft durch phosphatreduzierte Milch und Milchprodukte
Herr Dr. med. Roland E. Winkler, Praxisverbund Rostock / Herr Holger Gniffke, ZLT Neubrandenburg
- 17.05 Uhr** Kaffeepause
- 17.20 Uhr** Die Rolle spektroskopischer Methoden bei der Beschreibung neuer Spezies aus Lebensmitteln: *Bacillus cytotoxicus* und *Listeria fleischmanii*
Herr Dr. Jörg Rau, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA), Stuttgart
- 17.55 Uhr** Mykotoxine in Futtermittel
Herr Dr. Michael Fischer, R-Biopharm AG, Darmstadt
- 18.30 Uhr** Übergabe der Urkunden des DLG-Qualitätswettbewerbes 2014 an die Brandenburger Unternehmen
Frau Inka Scharf, Projektleiterin Milch DLG Frankfurt / Herr Gregor Driemel, DLG-Landesbevollmächtigter für das Milchgebiet Berlin/Brandenburg
- ab 19.30 Uhr** Abendveranstaltung

Freitag, 21.11.2014

Moderation: Herr Dr. Lars Gorzki, frischli Milchwerke GmbH, Rehburg-Loccum

08.15 Uhr Regionalität - zwischen Verführen und Verschaukeln?
Herr Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer, meyer.rechtsanwälte Partnerschaft mbB, München

08.50 Uhr Entwicklung eines Verfahrens zur Konzentrierung von Phospholipiden aus Molkenbuttermilch
Herr Dr. Gerd Konrad, Berlin

09.25 Uhr Spotmarkt für Milchprodukte in Deutschland: Produkte, Preisbildung und Perspektiven
Herr Prof. Dr. Holger D. Thiele, Institut für Ernährungswirtschaft (ife), Kiel und Fachhochschule Kiel

10.00 Uhr Kaffeepause

10.15 Uhr QMILK – Non-Food-Milch als neuer technischer Rohstoff für einen Biokunststoff aus Kasein
Frau Leonie Völsger, Qmilch Deutschland GmbH, Hannover

10.50 Uhr MRSA in der Lebensmittelkette: Status quo
Frau Dr. med. vet. Alexandra Fetsch, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin

11.25 Uhr Ernährung mit Milchprodukten im Alter
Herr Prof. Dr. med. Tilman Grune, Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE), Nuthetal

12.00 Uhr Ende der Veranstaltung

Veranstalter:

MLUA Oranienburg e. V., Sachsenhausener Straße 7 b, 16515 Oranienburg
Rückfragen zur Veranstaltung unter Telefon: 03301 / 631-346; Fax: 03301 / 702164,
E-Mail: info@mlua.de

Tagungsort:

Stadthotel Oranienburg, André-Pican-Straße 23, 16515 Oranienburg
Telefon: 03301 / 690-0; Fax: 03301 / 690-999

Anmeldung

bis **01.11.2014** mit beiliegender Anmeldekarte an die MLUA Oranienburg e. V.

Tagungsgebühren

75,00 €

Es wird gebeten, die Tagungsgebühr bis zum **01.11.2014** auf unser Konto (IBAN: DE69 1604 0000 0504 4888 00 / BIC: COBADEFFXXX) mit dem Vermerk „Milchforum“ einzuzahlen.

Zimmerreservierung

Bitte wenden Sie sich direkt an die auf der Liste aufgeführten Hotels. Besonders gekennzeichnet sind die Hotels, die Sonderkonditionen unter dem Vermerk „Milchforum“ für Sie bereithalten.

Zur Beachtung:

Das Programm wird mit einem Stundenumfang von 7 Stunden von der ATF als Fortbildung anerkannt.