

ANMELDUNG

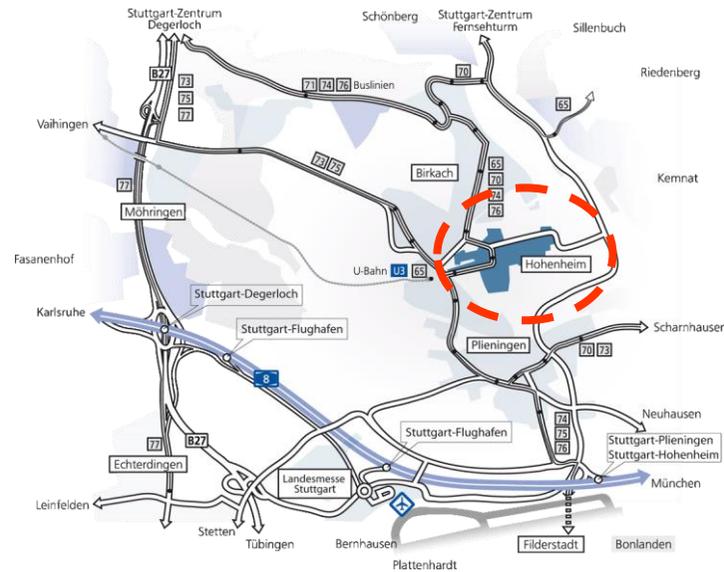
Universität Hohenheim
Fachgebiet Milchwissenschaft und
-technologie (150e)
Garbenstrasse 21
70599 Hohenheim

Letzter Termin
für die Anmeldung:
17. Februar 2016

ANFAHRT UND VERANSTALTUNGSORT

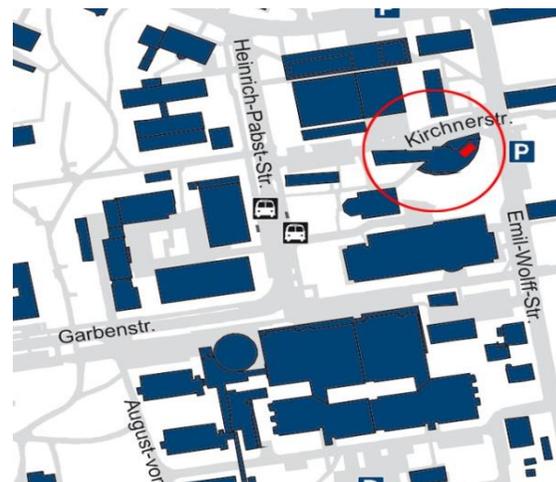
www.uni-hohenheim.de/anfahrt

Anfahrt



Veranstaltungsort

Euro-Forum, Katharinensaal
Kirchnerstr. 3, 70599 Stuttgart



UNIVERSITÄT HOHENHEIM

INSTITUT FÜR
LEBENSMITTELWISSENSCHAFT
UND BIOTECHNOLOGIE



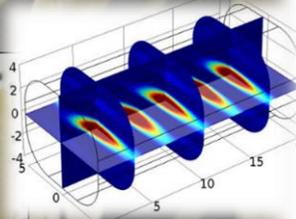
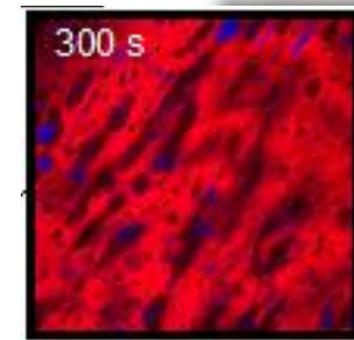
Hohenheimer Milchtechnologie-Seminar

Käsereitechnologie
- Herausforderungen und
technologische Lösungsansätze -

**am Donnerstag, den
3. März 2016**

EURO-FORUM

Beginn 9:30 Uhr



PROGRAMM

09:30 Begrüßung / Einführung

Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)

09:45 Optionen in der technologischen Milchvorbehandlung - Gelbildung & Bruchkornsynärese

Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)

10:00 Textur- & Schmelzeigenschaften von Käse - Methoden als Tool zur Differenzierung

Dr. K. Hartmann (Anton Paar GmbH)

10:40 Technologische Optionen zum Einstellen der Schmelzeigenschaften von Käse

Dr. P. Schenkel (Emmi AG), Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)

11:20 Die Milchvorbehandlung als Herausforderung bei der technischen Umsetzung in der Käseproduktion

Dr. S. Thomann (Alpma GmbH)

12:00 – 13:00 Mittagspause

13:00 Molkenprotein-Pektin-Komplexe als neue Fettreplacer-Systeme für fettreduzierte Käse?

K. Protte (Universität Hohenheim)

13:20 Grundlagen zum Texturieren von Pasta Filata mittels Monoschneckenextruder

B. Bähler (Universität Hohenheim)

14:00 Phagensicherheit: Technologische Maßnahmen und ein neues sensitives Nachweissystem

M. Samtlebe (Universität Hohenheim),
E. Brinks (MRI, Kiel)

14:45-15:15 Pause

15:15 Aromaausbau während der Reifung – Schnittkäse aus Rohmilch versus pasteurisierte Milch

Prof. P. Schieberle (DFA, Freising)

15:45 Ausblick: praxisnahe Forschungsarbeit

Prof. J. Hinrichs (Universität Hohenheim)

Ab 16:00 Besichtigung der Forschungseinrichtung

HINWEISE

Seminarkosten

- Teilnehmer € 250,00
- Mitglieder des Fördervereins ILB € 150,00

Bankverbindung

Universitätsbund Hohenheim e.V.

Südwestbank AG Stuttgart

Konto-Nr. 741 670 038

BLZ 600 907 00

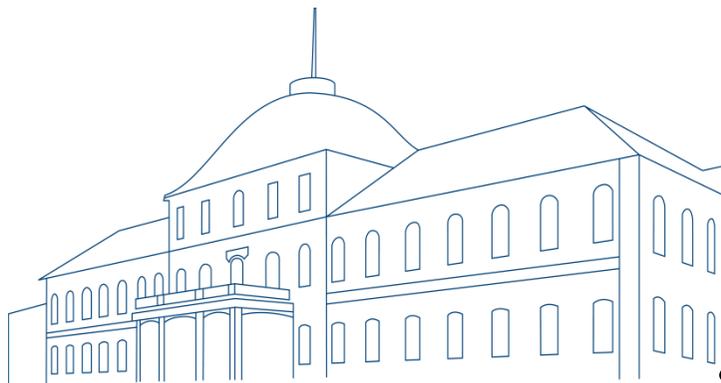
IBAN: DE32 6009 0700 0741 6700 38

BIC: SWBSESS

Kennwort: „Milchtechnologie-Seminar 2016“

Veranstalter

- Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim
- Förderverein ILB: Vereinigung zur Förderung der lebensmittelwissenschaftlichen und biotechnologischen Forschung und Lehre an der Universität Hohenheim e.V.



ANMELDUNG

Anmeldeschluss ist der 17. Februar 2016!

Per Post (bitte diesen Abschnitt der Einladung abtrennen)
oder per E-Mail an: eidner@uni-hohenheim.de
oder per Fax an: 0711 459-23617

Hiermit melde ich mich zum Hohenheimer Milchtechnologie-Seminar

„Käsereitechnologie“

am 03. März 2016 an.

Die Seminargebühr in Höhe von

_____ €

überweise ich bis zum 1. März 2016 auf das Konto des
Universitätsbunds Hohenheim e.V., Südwestbank AG
Stuttgart, Konto-Nr. 741 670 038, BLZ 600 907 00,
IBAN: DE32 6009 0700 0741 6700 38,

BIC: SWBSESS

Kennwort: „Milchtechnologie-Seminar 2016“

Vorname, Name

Firma

Straße, Haus-Nr.

PLZ, Ort

E-Mail (für Rückfragen)

Datum und Unterschrift