



Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft Bad Malente

Luisenstraße 4-6

23714 Bad Malente

Tel.: 04523 9918-0 / Fax -30

E-Mail: Iva-milchwirtschaft@lksh.de

Übernachtung:

Hotel Diekseepark, Diekseepromenade
23, 23714 Malente, Tel.: 04523
202070

Wyndham Garden, Diekseepromenade
13-15, 23714 Malente, Tel.: 04523
9950

Bitte buchen Sie Ihr Zimmer selbst unter dem Stichwort „DMA“.

Anfahrt:

Vom Bahnhof sind wir zu Fuß in ca. 10 Minuten zu erreichen.

Mit dem Auto folgen Sie aus Richtung Eutin oder Plön kommend der Beschilderung der Landesberufsschulen.

Parkmöglichkeiten auch in der Sebastian-Kneipp-Straße (ca. 5 Min. Fußweg zur Schule)



Anmeldung bis 08.10.2018:

Name: _____

- Ich nehme teil
- Ich kann leider nicht teilnehmen

Teilnahmegebühr:

1.500,00 € zzgl. USt. für ZDM-Mitglieder

1.750,00 € zzgl. USt. für Nichtmitglieder

Anmeldung bitte an:

DMA c/o Milchverbände, Jägerstraße 51,
10117 Berlin

Tel.: 030-40 30 445 36

Fax.: 030-40 30 445 37

E-Mail: dma@zdm-ev.de



Einladung zum Grundlagen- seminar Filtration vom 22. bis 24. Oktober 2018



Die
**Deutsche Molkerei
Akademie (DMA)**
lädt ein zum
**Grundlagen-
seminar
Filtration**
vom
**22. bis 24. Oktober
2018**
in
Bad Malente

Die **Membranfiltration** ist ein unverzichtbarer Bestandteil in der Verarbeitung von Milch und Milchprodukten geworden. Die Technologie entwickelt sich ständig weiter und fordert damit natürlich die Fachkräfte, die die Anlagen bedienen sollen, in besonders hohem Maße. Das Seminar spricht vorrangig die Spezialisten in diesem Produktionsbereich an. Dies kann der Anlagenfahrer sein, der über die Technik an diese Tätigkeit gekommen ist und mehr Produktinformationen benötigt oder der/die Milchtechnologe/in, der/die sich im Bereich der Technik weiter informieren will. Fachkundige Referenten aus Technik und Produktion werden berichten und auch einen Blick in die zukünftigen Entwicklungen werfen.

Natürlich gibt es einen kleinen Abstecher in die rechtlichen Vorgaben und in die Vermarktung der vielen Produkte und Derivate.

Einen breiten Bereich nimmt die Reinigung der Anlagen und der Membranen ein. Dies steht dann auch in der direkten Verbindung zu Haltbarkeit und Wirtschaftlichkeit.

Wir beleuchten in dem Seminar eine spezielle Technologie, die in einigen Produktbereichen schon zu einem Standardverfahren geworden ist. Gleichzeitig werden immer mehr Wege beschritten, auch noch die letzten Inhaltsstoffe aus Milch oder Molke zu gewinnen und zu vermarkten.

Bieten Sie Ihren Mitarbeitern/innen die Chance wertvolle Informationen zu erhalten und motivieren Sie diese, im eigenen Unternehmen nach Umsetzungen zu suchen.

Programm:

Tag 1: 12.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Begrüßung

- Einstieg mit Grundlagen der Filtration
HS Hannover, Frau Prof. Dr. Schwermann
- Protein-Standardisierung von Käse-
milch mittels Membranfiltration
Systemvergleich MF vs. UF mit Kosten-
/Nutzen-Betrachtung
Firma ALPMA/LTH Dresden,
Frau Dr. Silke Paar

Gemeinsamer Abend

Tag 2: 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr

- **Membranpflege: Nachhaltige Reini-
gungsprozesse**
Halag Chemie, Schweiz, Dr. H. Mürner
- Ecolab, Ralf Krack
- Konzeptionen von Filtrationsanlagen,
Firma GEA, Herr Nils Buttler
- Membranen in der Produktion
Firma Toray, Herr Schwarz

Exkursion zur Firma Lactoprot in Leezen: **18.00 Uhr**

Tag 3: 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr

- Erfahrungsberichte von Anwendern
Osterhusumer MG, Lutz Kastka;
Lactoprot Deutschland GmbH, NN
- Filtration aus Unternehmenssicht -
Ein Ausblick! DMK, N. N.