

21. Ahlemer Käse-Seminar

13. und 14. September 2016

Hotel „Freizeit In“, Göttingen

SEMINARPROGRAMM:

UNSERE THEMEN:

- Der Käsemarkt und Einflüsse durch Intervention
- Milch als Fitmacher und in der modernen Lebensmittelwirtschaft
- Biofilme und Mikroflora in der Käseherstellung
- Dichtigkeitskontrollen bei Verpackungen
- Flexible Produktionstechnologien
- Rückstandsanalytik in Milchprodukten

Veranstalter:

Fachverband der Milchwirtschaftler in
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt
– Bildungswerk – GmbH
Gertrudenstraße 22
26121 Oldenburg

Tagungsort:

Tagungshotel „Freizeit In“,
Dransfelder Straße 3, 37079 Göttingen
Telefon: 0551 - 9001-0
Telefax: 0551 - 9001-100
www.freizeit-in.de
(In unmittelbarer Nähe der Autobahnabfahrt Göttingen,
Abfahrt Nr. 73 – Göttingen /Dransfeld /B3)

Teilnehmergebühr:

490,- € zzgl. MwSt. (inkl. Seminarmappe mit allen
Vorträgen und NEU: Online-Zugang zum Datendownload,
Abendessen, Mittagessen und Tagungsgetränken), zu
überweisen nach der Anmeldebestätigung und dem
Eingang der Rechnung.

Übernachtung:

Hotel „Freizeit In“ – 100,- € im Einzelzimmer inkl.
MwSt., Frühstück und Parkplatzgebühr (bitte vor Ort
beim Hotel begleichen).

Anmeldung:

Bitte bis spätestens **26. August 2016** an den
Fachverband der Milchwirtschaftler in
Niedersachsen und Sachsen-Anhalt
– Bildungswerk – GmbH
Gertrudenstraße 22
26121 Oldenburg
Telefon: 0441 – 39 02 45 - 45
Telefax: 0441 – 39 02 45 - 49
E-Mail: info@milchwirtschaftler.de

Dienstag, 13. September 2016

- 14.00 Uhr **Begrüßung**
Bernd von Borstel, Fachverband der Milchwirtschaftler
Moderation:
Lutz Lemke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 14.15 Uhr **Käse im nationalen, europäischen und globalen Marktgeschehen**
Referentin: Monika Wohlfarth, Zentrale Milchmarkt Berichterstattung GmbH
- 15.00 Uhr **Intervention als Marktinstrument?**
Referent: Frank Lenz, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
- 15.45 Uhr Kaffeepause
- 16.15 Uhr **Fitmacher Milch – ein Lebensmittel in der Diskussion**
Referentin: Christina Nordemann, Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V.
- 17.00 Uhr **Von Nanometern zu Dollar Milliarden – Strukturen der modernen Lebensmittelwirtschaft**
Referent: Dr.-Ing. Volker Heinz, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
- 18.45 Uhr Stehempfang in der Orangerie
- 19.00 Uhr Abendessen
mit anschließendem kollegialen Gedanken- und Erfahrungsaustausch (auf Einladung des Veranstalters)

Mittwoch, 14. September 2016

- Moderation:**
Lutz Lemke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 08.30 Uhr **BIOFILME in der Lebensmittelindustrie – Entstehung, Bedeutung und Bekämpfung**
Referent: Thomas Tyborski, ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH
- 09.15 Uhr **Biofilme in Erhitzungs- und Prozessanlagen**
Referenten: Ulrich Rolle, Markus Grimm, GEA TDS GmbH
- 10.00 Uhr Kaffeepause
- 10.30 Uhr **3D TRASAR Technologie – eine sinnvolle Prozessbegleitung in der CIP**
Referent: Philip Zinth, ECOLAB DEUTSCHLAND GmbH
- 11.15 Uhr **Qualitätsbeeinflussende Mikroflora bei der Herstellung von Käse: Erfassen, beurteilen und lenken**
Referent: Prof. Dr. Dieter Elsser-Gravesen, ISI – FOOD PROTECTION
- 12.00 Uhr **Online Dichtigkeitskontrolle bei Schrumpfbeuteln**
Referent: Dr. Carsten Cruse, CLK GmbH Bildverarbeitung & Robotik
Praxisbericht zur Online Dichtigkeitskontrolle
Referenten: Jakob Ramm und Siegfried Traub, Milchwerke Schwaben eG
- 12.45 Uhr Mittagessen
- 13.30 Uhr **Flexible Technologien in der industriellen Produktion von Cheddar**
Referent: Gerben Kiers, Tetra Pak Cheese and Powder Systems BV
- 14.15 Uhr **Rückstandsanalytik und Screening in Milch, Molke & Molkenkonzentraten**
Referent: Tom Stanke, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 15.30 Uhr Seminarende mit Aushändigung der Teilnahmebescheinigungen
Kaffee und Kuchen im Foyer