

## ANMELDUNG

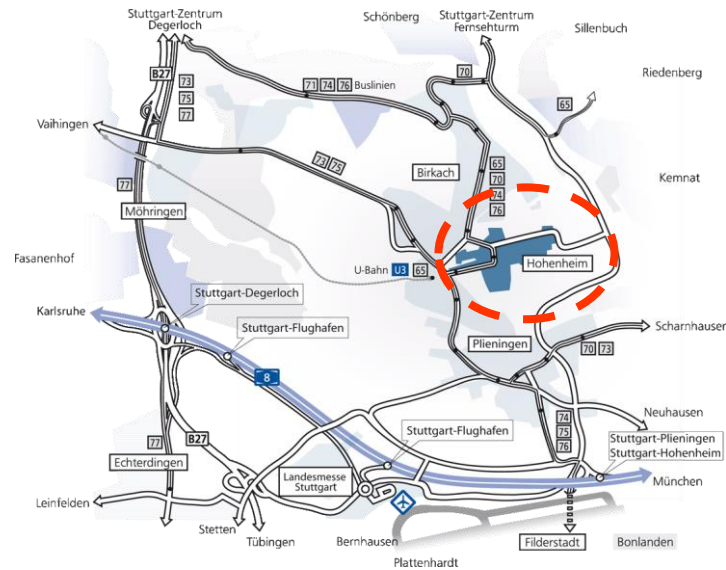
Universität Hohenheim  
Fachgebiet Milchwissenschaft und  
-technologie (150e)  
Garbenstrasse 21  
70599 Hohenheim

Letzter Termin  
für die Anmeldung:  
**17. Februar 2016**

## ANFAHRT UND VERANSTALTUNGSORT

[www.uni-hohenheim.de/anfahrt](http://www.uni-hohenheim.de/anfahrt)

### Anfahrt



### Veranstaltungsort

Euro-Forum, Katharinensaal  
Kirchnerstr. 3, 70599 Stuttgart



UNIVERSITÄT HOHENHEIM

INSTITUT FÜR  
LEBENSMITTELWISSENSCHAFT  
UND BIOTECHNOLOGIE



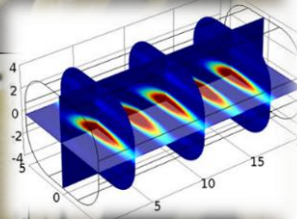
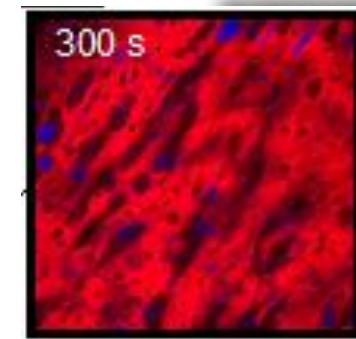
## Hohenheimer Milchtechnologie-Seminar

**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

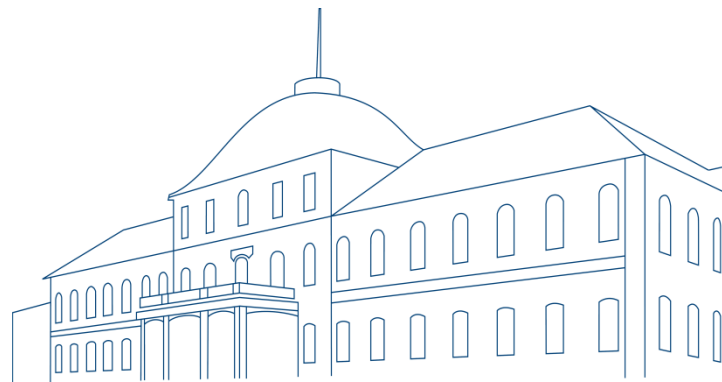
IBAN: DE32 6009 0700 0741 6700 38

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](mailto: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