

10. Seminar Hefe und Mikrobiologie | 22.-23.März 2023 | Weihenstephan

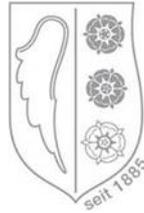
Programm - Mittwoch, 22. März 2023

Seite 1|2

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
11:30 - 11:40	Begrüßung / Seminarübersicht	Dr. Martina Gastl/ Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
11:40 – 12:10	Brau- und Getränkemikrobiologie und Hefetechnologie – Fokus Schadpotential und Hefeinnovationen	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
12:10 - 12:40	„Outsider-Hefen“ und ihre potentielle Anwendung im Brauereiwesen	Prof. Brian Gibson	TU Berlin
12:40 - 13:30	Pause		
13:30 - 14:00	Da färbt sich was Neues im Nachweis übervergärender Hefen	Dipl.-Brmst. Kay Fiebig	Döhler GmbH
14:00 - 14:30	Sauer fermentierte Getränke – Zukunft und Herausforderungen	Dr. Martin Senz	VLB Berlin
14:30 - 15:20	Pause		
15:20 - 15:50	Thermische Stabilisierungsmaßnahmen – Überprüfung und mikrobiologische Sicherheit?	M. Sc. Oliver Kunz	TUM, FZW BLQ
15:50 - 16:20	SmartBev TUM Hefen und innovative Starterkulturen	M. Sc. Yvonne Methner	Chr. Hansen TUM FZW BLQ
16:20 -16:50	Zusammenfassung & Diskussion & Frage- runde aus der Praxis - Tag 1	Dr. Mathias Hutzler Dr. Klaus Litzenburger Prof. Werner Back Dipl.-Ing. Josef Englmann Dr. Hubertus Schneider- banger	TUM, FZW BLQ
Ab 17:00	Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl		

Mit freundlichem Dank an unsere
Sponsoren:





10. Seminar Hefe und Mikrobiologie | 22.-23.März 2023 | Weihenstephan

Programm - Donnerstag, 23. März 2023

Seite 2|2

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
9:00 – 9:30	Expedition zur Bierkultur in Georgien – Umwelt, Rohstoffe, braurelevante Mikroben	Dr. Martin Zarnkow, Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
9:30 – 10:00	Vor-Ort Troubleshooting – Spezialan- wendungen mit nachhaltigem Effekt	Lars Peuker	Getränketechno- loge, Sach- verständiger für die Geträn- keindustrie
10:00 – 10:50	Pause		
10:50 – 11:20	Bierschädliche Milchsäurebakterien - ein (taxonomisches) Update	Dr. Jennifer Schneiderban- ger	TUM, Lst. BGT
11.20 – 11:50	Brauwasserbereitung - Biofouling an RO Membranen	M. Sc. Philipp Dancker	TUM, FZW BLQ
11:50 – 12:05	Pause		
12:05 – 12:35	POF (Phenolic Off Flavor) – Detektion und Mikroorganismencharakterisie- rung	LM-Chem. Florian Lehn- hardt	TUM FZW BLQ
12.35 – 12:45	Zusammenfassung & Diskussion Tag 2	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
Ab 13:00	Offene Gesprächsrunde und Ende der Veranstaltung		

Mit freundlichem Dank an unsere
Sponsoren:

