



FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität

11. Seminar Hefe und Mikrobiologie

20.-21. März 2024 | TUM Campus Weihenstephan

Herzlich Willkommen

im StudiTUM in der Historischen Brennerei
Weihenstephan



FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität



Mit freundlichem Dank an unsere Sponsoren:



Organisatorisches

- Ansprechpartner | unser Team
- Unterlagen | online www.events.tum.de/ Programm (PW **Mibi2024**)
- Tages- und **Abendcatering** im Haus in der Cafeteria | Muskat Catering
- Wir bitten um die **Nutzung der Garderobe** neben der Registrierung
- TUM Gebäude sind **Nichtrauchergebäude** | Bitte draußen rauchen!
- Einladung zum Networking in der Cafeteria **heute gleich nach den Vorträgen**
- **Zertifikate** am Registrierungstisch zum Abholen
- **Evaluierung** – online via email



11. Seminar Hefe und Mikrobiologie | Programm | Weihenstephan

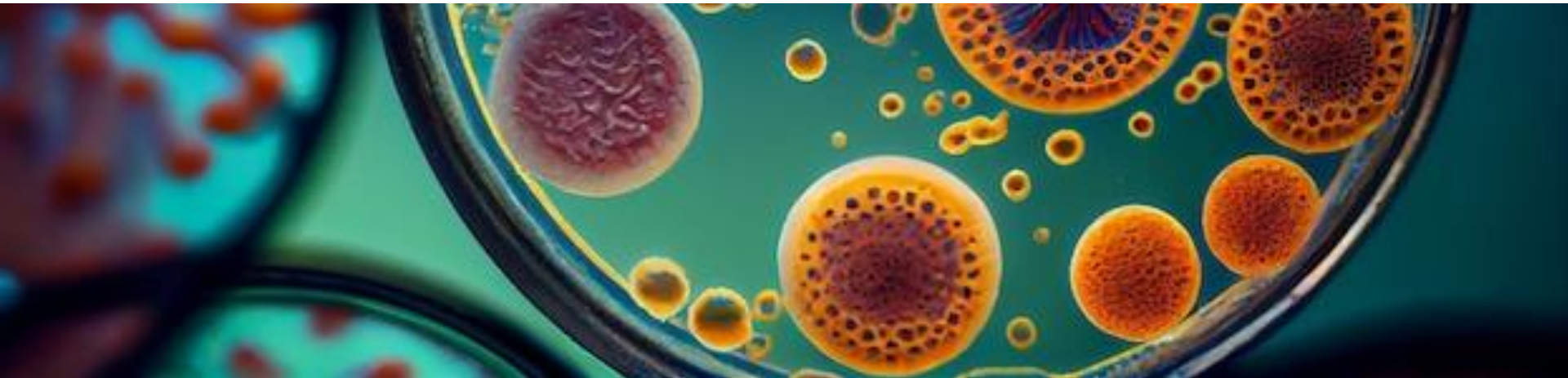
Mittwoch, 20. März 2024

Zeit	Thema	Referenten	Firma/Institut
11:30 – 11:40	Begrüßung & Seminarübersicht	Prof. Dr. Martina Gastl/ Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
11:40 – 12:10	Mikrobiologie von KEG Anlagen	Dr. Hubertus Schneiderbanger	TUM, FZW BLQ
12:10 – 12:40	Neue Methode zur Anreicherung von Biomolekülen aus Bier und anderen Flüssigproben	Dr. Timo Hillebrand	IST Innuscreen GmbH
12:40 – 13:30	Pause		
13:30 – 14:00	Ist ja nur Wasser! Erfahrungen mit mikrobiologischen Gefahren und Abwehrstrategien	Lars Peuker	Lars Peuker Getränketechnologie
14:00 – 14:30	Sicherheit heute - Fit für die Zukunft: Mehr Transparenz in mikrobiologischen Fragestellungen mit Augmented Diagnostics	Konstantin Rönfeld	bioMérieux Deutschland GmbH
14:30 – 15:20	Pause		
15:20 – 15:50	Sterilfiltration von Bier und deren sichere Überprüfung – die Alternative zur Pasteurisation	Dr. Tim Meier-Dörnberg	Pall Filter- Systems GmbH
15:50 – 16:20	Probenahmesysteme – eine Übersicht	Tobias Kerz	R. Schütt GmbH Filter Kerz
16:20 – 16:50	Ausgewählte mikrobiologische Erfahrungsberichte	Dr. Klaus Litzenburger	TUM, FZW BLQ
Ab 18:00	Gemeinsames Abendessen und Networking		

Donnerstag, 21. März 2024

Zeit	Thema	Referenten	Firma/Institut
9:00 – 9:30	Geschichte, Herkunft und Zukunft der untergärigen Hefe und Biere	Dr. Martin Zarnkow, Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
9:30 – 9:40	Etablierte Werkzeuge der Getränkemikrobiologie – Kurzüberblick (Atlas bis Zetapotential)	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
9:40 – 10:25	Meilensteine der Getränkemikrobiologie der letzten 40 Jahre	Prof. Werner Back	TUM
10:25 – 11:00	Pause		
11:00 – 11:30	Erfahrungen mit ungewöhnlichen Hefeschätzen aus verschiedenen Hefesammlungen	Thomas Huber	T. L. Huber BrewXpert
11:30 – 12:00	SMARTBEV™ TUM Lager, Ale, Wheat & NEER®; Hefe im Format Frozen Liquid Yeast (FLY)	Oliver Kunz Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
12:00 – 12:30	Pause		
12:30 – 13:00	Diastatische <i>S. cerevisiae</i> – ein phänotypischer und genotypischer Überblick	Dr. Jennifer Schneiderbanger	TUM, BGT
13:00 – 13:10	Zusammenfassung & Diskussion	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
Ab 13:10	Offene Gesprächsrunde und Ende der Veranstaltung		

Wir freuen uns Sie alle 2025 wieder in Weihenstephan begrüßen zu dürfen!



12.- 13.02. 2025



12. Seminar Hefe und Mikrobiologie



**FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN**
für Brau- und Lebensmittelqualität

Mit freundlichem Dank an unsere Sponsoren:





FORSCHUNGSZENTRUM
WEIHENSTEPHAN
für Brau- und Lebensmittelqualität

11. Seminar Hefe und Mikrobiologie

20.-21. März 2024 | TUM Campus Weihenstephan