

12. Seminar Hefe und Mikrobiologie Weihenstephan 2025

Programm - Mittwoch, 12. Februar 2025

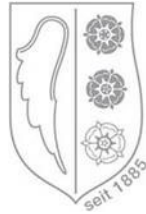
Seite 1|2

| Zeit | Thema | Referenten | Firma/Institut |
|---------------|--|--|----------------------------|
| 11:30 – 11:40 | Begrüßung / Seminarübersicht | Prof. Dr.-Ing. Martina Gastl PD Dr.-Ing. habil. Mathias Hutzler | TUM, FZW BLQ |
| 11:40 – 12:10 | Mikroflora Tunnelpasteure – Ableitungen für die Praxis | M.Sc. Oliver Kunz | TUM, FZW BLQ |
| 12:10 – 12:40 | „So einfach kann Qualitätssicherung sein“ - direkte Real-Time PCR | Dipl.-Ing. (FH) Vera Poetschke | Endress+Hauser BioSense |
| 12:40 – 13:30 | Pause | | |
| 13:30 – 14:00 | Yeast or not to be Yeast! Nährmedien- Lösungen in der Getränkeindustrie | Dipl.-Brmstr. Kay Fiebig | Doehler GmbH |
| 14:00 – 14:30 | Flaschenkellermikrobiologie aus der Praxis | M.Sc. Luis Raihofer | TUM, FZW BLQ |
| 14:30 – 15:20 | Pause | | |
| 15:20 – 15:50 | CIP-Anlagen aus mikrobiologischer Sicht | Dr.-Ing. Klaus Litzenburger | TUM, FZW BLQ |
| 15:50 – 16:20 | Mikrobiologische Risiken und Ressourcenschonung in der Füllerei – ein Widerspruch? | Staatl. gepr. BT Otmar Hien | Tensid Chemie |
| 16:20 – 16:50 | Neuigkeiten der MEBAK Fokus Kapitel Mikrobiologie | Dr. Martin Zarnkow | TUM, FZW BLQ |
| Ab 17:00 | Abendessen | | |

Mit freundlichem Dank an unsere Sponsoren:



Endress+Hauser



Programm - Donnerstag, 13 Februar 2025

Seite 2|2

| Zeit | Thema | Referenten | Firma/Institut |
|---------------|---|--|----------------|
| 09:00 – 09:30 | Brauereimikrobiologie + TUM Hefen 2024 - Aktuelles und Fallbeispiele | PD Dr.-Ing. habil. Mathias Hutzler | TUM, FZW BLQ |
| 09:30 – 10:00 | Yeast Hunting in Europe 2022-2024 <i>Hefejagd in Europa 2022-2024</i> | Dr. Juan Eizaguirre | TUM, FZW BLQ |
| 10:00 – 10:45 | Pause | | |
| 10:45 – 11:45 | Innovationen aus dem Hefezentrum <i>Alkoholfreie Biere und Spezialbiere mit alternativen Hefestämmen</i> (mit Verkostung) | M.Sc. Oliver Kunz PD Dr.-Ing. habil. Mathias Hutzler | TUM, FZW BLQ |
| 11:45 – 12:30 | Pause | | |
| 12:30 – 13:00 | Einflussfaktor Hefe – Gär- und Reifungsverlauf, sowie Aroma- und Schaumstabilität | Dr.-Ing. Hubertus Schneiderbanger | TUM, FZW BLQ |
| 13:00 – 13:10 | Zusammenfassung & Diskussion | PD Dr.-Ing. habil. Mathias Hutzler | TUM, FZW BLQ |
| Ab 13:10 | Offene Gesprächsrunde und Ende der Veranstaltung | | |

Mit freundlichem Dank an unsere Sponsoren:

