

Programm zum 29. Oranienburger Milchforum 2024

(Stand 25.07.2024, Änderungen vorbehalten)

14.11.2024, Uhrzeit: 14:30 - 17:30 Uhr; Einlass ab 14:00 Uhr
15.11.2024, Uhrzeit: 09:00 - 12:00 Uhr; Einlass ab 08:30 Uhr

Donnerstag, 14.11.2024

Moderation: Herr Prof. Sascha Rohn, TU Berlin

- 14:30** Begrüßung
Herr Direktor Michael Behr, MLUA Oranienburg e.V.
- 14:45** Zukunftsperspektiven der deutschen Milcherzeugung
Herr Carsten Hümmer, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- 15:15** Sustainability Evaluation of Plant-Based Beverages and Semi-Skimmed Milk Incorporating Nutrients, Market Prices and Environmental Costs
Herr Prof. Peter de Jong, Van Hall Larenstein University of Applied Science
- 15:45** Pause
- 16:15** Komplementäre Proteine: Vom Labor bis zur Produktion im industriellen Design
Frau Dr. Antje Begerad, GEA TDS GmbH
- 16:45** Reformulierungsstrategien für eine Zuckerreduktion in Bio-Fruchtjoghurt (inklusive Verkostung)
Frau Dipl.-Ing. Kirsten Buchecker, Hochschule Bremerhaven
- 17:15** Schlussworte Tag 1
- 17:30** Ende Tag 1
- Ab 19 Uhr** Abendveranstaltung im Stadthotel Oranienburg

Freitag, 15.11.2024

Moderation: Herr Prof. Hermann Frister, Hochschule Hannover

- 9:00** Begrüßung
- 9:10** Milchproteine und ihre Wirkung auf Risiken für die Entwicklung von Zivilisationskrankheiten
Herr Prof. Andreas F.H. Pfeiffer, Charité Universitätsmedizin Berlin, Klinik für Endokrinologie und Stoffwechselmedizin
- 9:45** Schutzkulturen in Milchprodukten – Verlängern sie die Haltbarkeit ohne Abstriche bei Geschmack und Funktionalität
Frau Sina Falk, Chr. Hansen GmbH (part of Novonesis Group)
- 10:20** Pause
- 10:50** Reinigungsvalidierung von Membrananlagen
Herr Markus Schreiber, Halag Chemie AG
- 11:15** Abwasser wird zu Prozesswasser – Wasserrecycling im Molkereibetrieb
Herr Dr. Frank Weile, Sachsenmilch Leppersdorf GmbH
- 11:45** Schlussworte Tag 2
- ca. 12:00** Ende der Veranstaltung

Mit freundlicher Unterstützung von:

