



Weihenstephaner Milch- und Lebensmittel- wissenschaftliche Herbsttagung

10. und 11. Oktober 2024

Forstwissenschaftliches Gebäude,
Hörsaal 21

Hans-Carl-von-Carlowitz-Platz 2,
Freising



Themen:

Technologie

Analytik



Alternative Proteine

Nachhaltigkeit



Reinigung

Physiologie

www.verband-weihenstephan.de | info@verband-weihenstephan.de

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen
Forschung an der Technischen Universität München in
Freising-Weihenstephan e.V.

Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler,
Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.



WEIHENSTEPHANER MILCH- UND LEBENSMITTELWISSENSCHAFTLICHE HERBSTTAGUNG

am 10. und 11. Oktober 2024

TUM Forstwissenschaftliches Gebäude, Hörsaal 21
Hans-Carl-von-Carlowitz-Platz 2, Freising

Wir freuen uns darauf Sie am Campus Weihenstephan begrüßen zu dürfen.
Zusätzlich zur Präsenzveranstaltung wird es eine Zoom-Übertragung des Programms geben.

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an
der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.

Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.

Dr.-Ing. Johannes Schraml (Vorsitzender der Fördervereinigung)
Prof. Dr. Horst-Christian Langowski (Vorsitzender des Verbandes)

Die Teilnahme ist kostenfrei.

Wir bitten um Anmeldung bis 30.09.2024

Anmeldung ausschließlich online unter: www.verband-weihenstephan.de

Bei Fragen:

Telefon: +49 8161 71 – 4205 (Sabine Becker, Sekretariat Petra Först)

oder E-Mail an: info@verband-weihenstephan.de

PROGRAMM

Donnerstag, 10. Oktober

- 09:00 Uhr **Eröffnung** der Weihenstephaner Milch- und Lebensmittelwissenschaftlichen Herbsttagung durch Dr.-Ing. Johannes Schraml, Vorsitzender der Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.
- Grußwort** durch Alexandra Schenk, Ministerialdirigentin des Bereichs „Ernährung und Markt“, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus — StMELF
- Moderation: Dr. Hans Besner
- Technologie**
- 09:30 Uhr Fabian Ostertag, Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs, Institut für Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie, Universität Hohenheim
„Selektives Gewinnen von Lactoferrin und Immunglobulin G aus Molke mittels Membranverfahren“
- 10:00 Uhr Isabel Kalinke, Mathias Hilmer, Prof. Dr.-Ing. Petra Först, Professur Food Process Engineering, TU München
„Prozessoptimierung in der Mikrowellen-unterstützten Gefriertrocknung – Ansätze zur Verringerung der Prozessinhomogenität“
- 10:30 Uhr **Pause**
- 11:15 Uhr Michael Reitmaier, Prof. Dr.-Ing. Petra Först, Professur Food Process Engineering, TU München
„Milchproteinfraktionierung mittels Mikrofiltration: Potenziale und Hürden der Voraufbringung einer optimierten Deckschicht zur Erhöhung der Prozessleistung“
- 11:45 Uhr Ann-Christin Volk^{1,2}, Prof. Dr.-Ing. Mirjana Minceva¹,
¹ Professur für Biothermodynamik, TU München
² Albert Handtmann Armaturenfabrik GmbH & Co. KG
„Unerforschtes Potenzial der Radialflusschromatographie in der Lebensmittelindustrie“
- 12:15 Uhr **Mittagspause**
- 13:15 Uhr **Siegerehrung und Vorstellung** der Gewinner des Innovationswettbewerbs Lebensmittel (IGL 2024): *Loewen*
- Kurzpräsentation der Aussteller**
IE Industrial Engineering München GmbH
Jeneil Bioproducts GmbH

Physiologie

- 13:45 Uhr Prof. Dr. Rupert M. Bruckmaier,
Veterinär-Physiologie, Universität Bern
„Interaktionen zwischen Kuh und Melktechnik - Neue physiologische Erkenntnisse und technische Entwicklungen“
- 14:15 Uhr Prof. Michael W. Pfaffl¹, Sabine Farschtschi¹, Manuel Lengl², Stefan Röhrl², Christian Klenk³, Oliver Hayden³, Klaus Diepold²,
¹ Division of Animal Physiology and Immunology, TUM School of Life Sciences, TU München
² Chair of Data Processing, TUM School of Computation, Information and Technology, TU München
³ Heinz-Nixdorf-Chair of Biomedical Electronics, TUM School of Computation, Information and Technology, TranslaTUM, TU München
„Künstliche Intelligenz (KI) in der Veterinärdiagnostik -- Bestimmung der Zellzahl und der Milchzellpopulationen im Hochdurchsatz“
- 14:45 Uhr **Kurzpräsentation der Aussteller**
IFF Nourish
Krones AG/Milkron GmbH/Evoguard GmbH
Flottweg SE
- 15:15 Uhr **Pause**
Moderation: Prof. Dr.-Ing. Mirjana Minceva
- Analytik/Bildanalytik**
- 15:45 Uhr Tiaan Friedrich, Prof. Dr.-Ing. Heiko Briesen,
Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik, TU München
„Faserbasierte Materialien als nachhaltige Verpackungsalternativen -Strukturaufklärung durch Mikro-Computertomographie und Stofftransport“
- Nachhaltigkeit**
- 16:15 Uhr Prof. Dr. Livia Carbernard,
Professur Sustainability Assessment of Food & Agricultural Systems, TU München
„Advancing Sustainable Agri-Food Supply Chains: Challenges and Opportunities in a Globalized World“
- 16:45 Uhr **Preisverleihung** für herausragende Doktor- und Masterarbeiten
Ehrung langjähriger Mitglieder
- 17:00 Uhr **Mitgliederversammlungen** des Verbandes Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologe n e.V. und der Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.
- 18:00 Uhr **Geselliger Abend** mit Käsebuffet in der Mensa Weihenstephan

Freitag, 11. Oktober

Moderation: Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel

Alternative Proteine

- 09:00 Uhr Prof. Dr.-Ing. Ute Weisz,
Professur Plant Proteins and Nutrition, TU München
„Von der Futtermittelzutat zur Lebensmittelzutat: Herausforderungen von Pflanzenproteinen für die Herstellung funktioneller Lebensmittel“
- 09:30 Uhr Joshua Greiner, Prof. Dr.-Ing. Petra Först,
Professur Food Process Engineering, TU München
„Bedeutung der Vermahlung als Voraussetzung für die trockene Gewinnung von Pflanzenproteinkonzentrat“
- 10:00 Uhr Marius Reiter, Prof. Dr.-Ing. Petra Först,
Professur Food Process Engineering, TU München
„Pflanzenproteinfraktionierung mittels einer Prozesskaskade aus Dekanterzentrifuge und Membrantrennverfahren“
- 10:30 Uhr Helge Oesinghaus, Dr. Karl Glas, Prof. Dr. Stephen Schrettl,
Professur Functional Materials for Food Packaging, TU München
„Erkennung und Unterdrückung von Fouling auf Umkehrosmosemembranen“
- 11:00 Uhr **Pause**
- 11:45 Uhr Prof. Dr. Corinna Dawid^{1,5}, Florian Utz¹, Peter Gläser¹, Christoph Hald¹, Stephanie Mittermaier², Ralf Tressel³, Prof. Dr. Peter Eisner², Dr. Caren Tanger⁴, Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik⁴, Prof. Dr. Thomas Hofmann¹
¹ Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München
² Fraunhofer Institute for Process Engineering and Packaging IVV in Freising
³ Pilot Pflanzenöltechnologie Magdeburg e.V., Magdeburg
⁴ Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik TU München
⁵ Professur Functional Phytometabolomics, TU München
„Mitigating off-flavor notes in rapeseed and pea protein isolates by means of the SEN-SOMICS approach“
- 12:15 Uhr Christina Peternell, Franziska Beck, Philipp Noll, Prof. Dr.-Ing. Marius Henkel,
Professur Cellular Agriculture, TU München
„Molekulare Bioprozesskontrolle für die Produktion von Lebensmittelproteinen aus der Precision Fermentation“
- 12:45 Uhr **Schlusswort** des Vorsitzenden des Verbandes Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V. Prof. Dr. Horst-Christian Langowski

TAGESORDNUNGEN

der ordentlichen Mitgliederversammlungen

Donnerstag, 10. Oktober

Hans-Carl-von-Carlowitz-Platz 2, Hörsaal 21

17:00 Uhr

Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.

1. Begrüßung
2. Bekanntgabe des Geschäftsberichts
3. Kassen- und Revisionsbericht
4. Entlastung der Vorstandschaft
5. Wahlen
6. Wünsche und Anträge

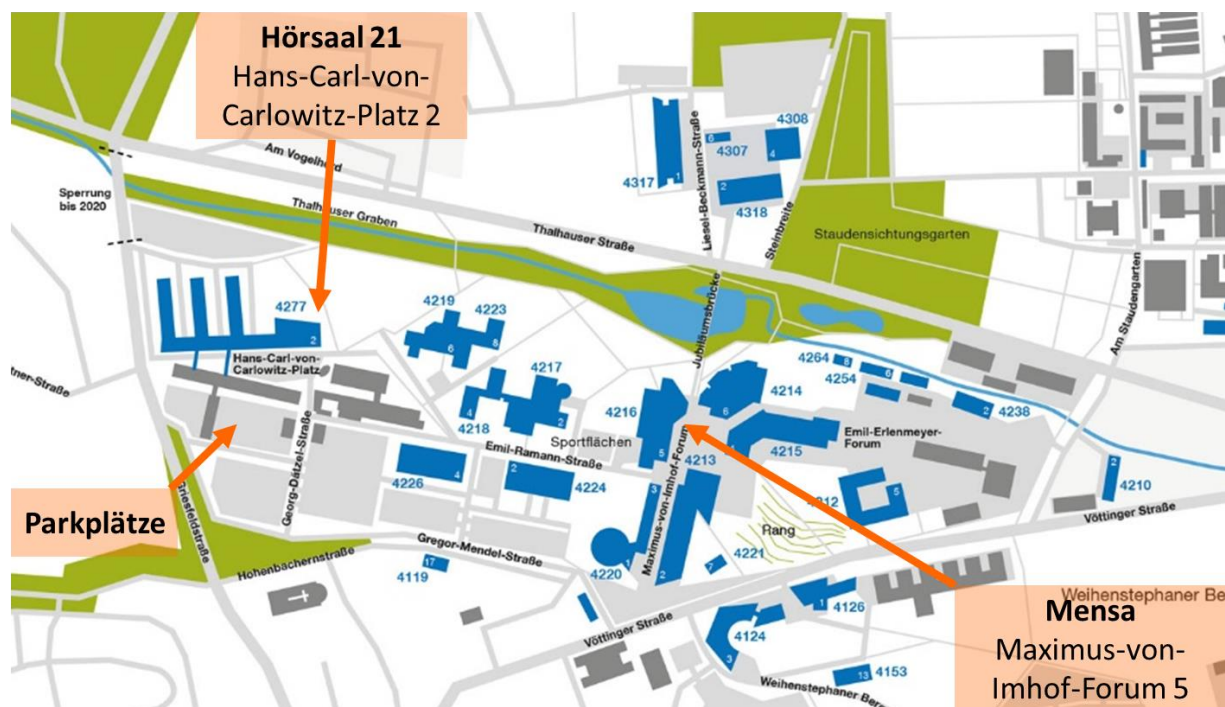
Prof. Dr. Horst-Christian Langowski
Vorsitzender

17:30 Uhr

Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.

1. Begrüßung
2. Tätigkeitsbericht
3. Kassen- und Revisionsbericht
4. Entlastung von Vorstand und Kuratorium
5. Wahlen
6. Wünsche und Anträge

Dr. Johannes Schraml
Vorsitzender



Hotels:

Anschrift	Telefon
Gasthof und Hotel Lerner, Freising, Vöttinger Str. 60	08161 5375999
Pension Pflügler, Freising, Weihenstephaner Steig 1-3	08161 538440
ACHAT Hotel Corbin München Airport, Freising, Wippenhauser Str. 7	08161 88690
Bayerischer Hof, Freising, Untere Hauptstr. 3	08161 538300
Der Heurige, Freising, Landshuter Str. 66	08161 149494
Isar Hotel, Freising, Isarstr. 4	08161 8650
Mercure Hotel München Airport, Freising, Dr-von-Daller-Str. 1-3	08161 5320
München Airport Marriott Hotel, Freising, Alois-Steinecker-Str. 20	08161 9660
Landgasthof Nagerl, Marzling bei Freising, Bahnhofstr. 6	08161 9370
Hotel Zum Forst, Kranzberg, An der Lahn 4	08166 9456
Hotel Alter Wirt, Hallbergmoos, Hauptstr. 66	0811 55140
Hotel Hallbergerhof, Hallbergmoos, Theresienstr. 50	0811 37 66
Mövenpick Hotel München Airport, Hallbergmoos, Ludwigstr. 43	0811 8880
Hotel A9 Am Kreisverkehr, Allershausen, Wilhelm-Löhe-Str. 1	08166 9510
Hotel-Restaurant Ampertal, Haag a. d. Amper, Freisinger Str. 7a	08167 1556
Hotel Gasthof Obermeier, Allershausen, Münchner Str. 1	08166 5551
Hotel Huberhof, Allershausen, Freisinger Str. 18	08166 687120
Hotel Zum Fuchswirt, Allershausen, Ampertalstr. 4	08166 991990
Hotel Gumberger, Neufahrn, Echinger Str. 1	08165 9480
Hotel Krone, Neufahrn, Echinger Str. 23	08165 3821
Hotel Olymp, Eching b. München, Wielandstr. 3	089 327100
Hotel Reiter Bräu, Wartenberg, Untere Hauptstr. 4	08762 73580