



# Weihenstephaner Milch- und Lebensmittel- wissenschaftliche Herbsttagung

**13. und 14. Oktober 2022**

**Forstwissenschaftliches Gebäude, HS 21  
Hans-Carl-von-Carlowitz-Platz 2, Freising**



## Themen:



Technologie

Mikrobiologie



Ökonomie

Physiologie

Sensorik

[www.verband-weihenstephan.de](http://www.verband-weihenstephan.de) | [info@verband-weihenstephan.de](mailto: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 13. und 14. Oktober 2022**

Im Forstwissenschaftlichen Gebäude, HS 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)

Freising, im Juni 2022

---

**Die Teilnahme ist kostenfrei.**

**Wir bitten Sie um Anmeldung bis 30.09.2022**

Anmeldung ausschließlich online  
unter [www.verband-weihenstephan.de](http://www.verband-weihenstephan.de)

Bei Fragen:

per E-Mail an [info@verband-weihenstephan.de](mailto:info@verband-weihenstephan.de),  
oder postalisch an:

Verband WMBL, Weihenstephaner Berg 1, 85354 Freising

---

## PROGRAMM

Weihenstephaner Milch- und Lebensmittelwissenschaftliche Herbsttagung

### Donnerstag, 13. 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.

#### **Grußworte**

Moderation: Dr.-Ing. Hans Besner

#### **Technologie**

09:30 Uhr Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs,  
Institut für Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie,  
Universität Hohenheim  
*„Erzeugung von Casein mittels Mikroorganismen oder Pflanzen“*

10:00 Uhr Britta Graf, Prof. Dr.-Ing. Jörg Hinrichs,  
Institut für Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie,  
Universität Hohenheim  
*„Customized phase treatment“ mit Mikrowellentechnologie für haltbare Milch:  
Auswirkungen von Verarbeitung und Lagerung“*

10:30 Uhr Mathias Hilmer, Dr. techn. Daniel Nasato, Prof. Dr.-Ing. Petra Först,  
Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik, TU München  
*„Mikrowellengefrieretrocknung von Schüttgütern – Trocknungskinetik und Mischungsverhalten“*

11:00 Uhr **Pause**

11:45 Uhr Ramona Bier, Prof. Dr.-Ing. Heiko Briesen,  
Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik, TU München  
*„Auf dem Weg zu einer optimierten Prozessführung bei der Laktosekristallisation: PAT und modellgestützte Optimierung als Schlüsselwerkzeuge“*

12:15 Uhr **Postervorstellungen**

Die einzelnen Themen der Poster finden Sie auf Seite 6.

**Die Poster werden in einem jeweils fünfminütigen Kurzvortrag vorgestellt.**

12:45 Uhr **Mittagspause**

- 14:00 Uhr **Preisverleihung** für herausragende Doktor- und Masterarbeiten,  
**Ehrung** langjähriger Mitglieder  
**Siegerehrung** der Gewinner des Innovationswettbewerbs Lebensmittel (IGL 2021)
- 14:15 Uhr **Kurzpräsentation der Aussteller**  
**Technologie**
- 14:45 Uhr Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik,  
Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik, TU München  
*„Membrantrenntechnik – Neue Erkenntnisse, Anwendungen, Potenziale für die Milchwirtschaft“*
- 15:15 Uhr **Pause**  
Moderation: Prof. Dr. Michael Pfaffl  
**Physiologie**
- 16:00 Uhr Dr. Sabine Farschtschi, Prof. Dr. Michael Pfaffl, Lehrstuhl für Tierphysiologie und Immunologie, TU München  
*„Innovative Ansätze in der Gesundheitsüberwachung von Milchkühen“*
- 16:30 Uhr Prof. Dr. med. vet. Cornelia Deeg,  
Lehrstuhl für Tierphysiologie, Ludwig-Maximilians-Universität  
*„Wirkung von  $\beta$ -Casomorphin auf primäre Blutleukozyten von Schweinen, Rindern und Menschen“*
- 17:00 Uhr **Mitgliederversammlungen** des Verbandes Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien 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, 14. Oktober**

Moderation: Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik

**Ökonomie**

- 09:00 Uhr Dr. Beate Gebhardt, Prof. Dr. Sebastian Hess,  
Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre,  
Universität Hohenheim  
*„Exzellenz: Zukunftsstrategien von Molkereien in Deutschland und Österreich“*
- 09:30 Uhr Dominik Baaken, Prof. Dr. Sebastian Hess,  
Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre,  
Universität Hohenheim  
*„Ermittlung von saisonalen Angebotselastizitäten der Milchproduktion anhand regionaler Klimadaten“*
- 10:00 Uhr Dr. Monika Zehetmeier,  
LfL Arbeitsgruppe Modellgestützte Analysen und Entwicklungsabschätzungen  
*„Klimaschutz in der Milchviehhaltung – vom CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zur umfassenden Bewertung von Minderungsmaßnahmen“*

**Sensorik**

- 10:30 Uhr Prof. Dr. Corinna Dawid, Florian Utz, Caren Tanger, Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik, Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik und Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik, TU München  
*„Möglichkeiten der Flavor-Forschung zur Entwicklung von fettreduzierten Milchprodukten“*

**11:00 Uhr Pause**

Moderation: Prof. Dr. Michael Pfaffl

**Mikrobiologie**

- 11:45 Uhr Prof. Dr. Charles Franz,  
Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie, Kiel  
*„Pseudomonaden in Rohmilch: Eintragsquellen und Möglichkeiten zur Biokontrolle mit Bakteriophagen“ referieren.*
- 12:15 Uhr Dr. Mareike Wenning, LGL Unterschleißheim in Koop. mit MRI Kiel  
*„Hofseitige Einflussfaktoren auf die Zusammensetzung des Rohmilchmikrobioms“*
- 12:45 Uhr Dr. Magdalena Kujawska, Prof. Dr. Lindsay Hall,  
Professur für Intestinal Microbiome, TU München  
*„Application of long read sequencing technology in dairy industry: real-time analysis of dairy-associated microbiomes“*
- 13:15 Uhr **Schlusswort** des Vorsitzenden des Verbandes Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.  
Prof. Dr. Horst-Christian Langowski

## POSTER-VORSTELLUNGEN

Die Posterausstellung findet im Foyer des Hörsaals statt

### **Technologie und Verfahrenstechnik**

Isabel Kalinke, Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik,  
Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik, TU München

*„Wie kann bei der Mikrowellenerhitzung ein gleichmäßiges Erhitzen von Lebensmitteln erreicht werden? – Verfahrenstechnische und analytische Ansätze“*

Christian Kürzl, Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik,  
Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik, TU München

*„Alternative Strömungsformen bei der Membranfiltration und Reinigung von Membranen“*

### **Ökonomie**

Dr. Malte Oehlmann,  
Lehrstuhl für Marketing und Konsumforschung, TU München

*„Der Einfluss von Soziodemographie und weiterer Haushaltsmerkmale auf den Konsum von Milch und Milchersatzprodukten“*

Dominik Baaken, Prof. Dr. Sebastian Hess,  
Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre,  
Universität Hohenheim

*„Mikromarktstrukturen von Rohmilchausgabeautomaten in Deutschland“*

Svetlana Kresova, Prof. Dr. Sebastian Hess,  
Institut für Agrarpolitik und Landwirtschaftliche Marktlehre,  
Universität Hohenheim

*„Welche Milch schmeckt am besten? Verbraucherbewertungen aus Blind- und Nicht-Blindtests im Vergleich“*

### **Sensorik**

Verena Mittermeier-Kleßinger, Dr. Karin Sebald, Prof. Dr. Thomas Hofmann  
und Prof. Dr. Corinna Dawid,  
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik, TU München

*„Neue Ansätze zur Aufklärung des geschmacksaktiven Peptidoms von Milchprodukten“*

## TAGESORDNUNGEN

der ordentlichen Mitgliederversammlungen

### **Donnerstag, 13. 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

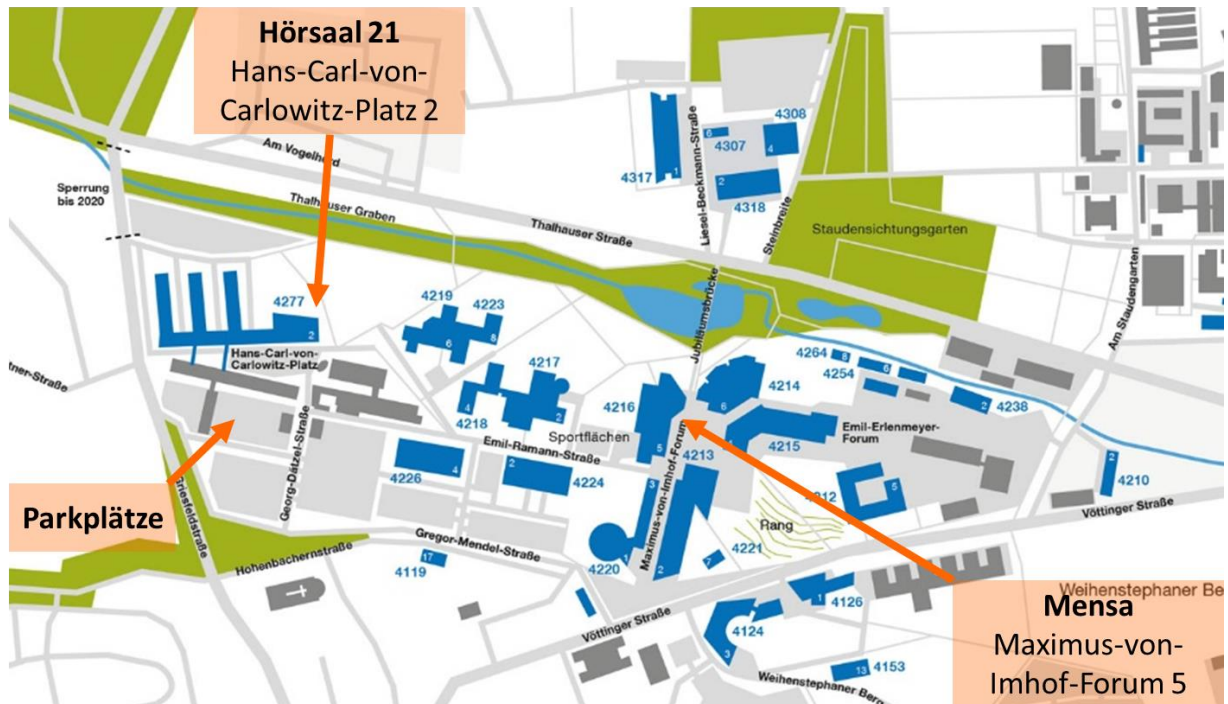
#### **17:30 Uhr**

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:**

<b>Anschrift</b>	<b>Telefon</b>
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 12882582
Airport Hotel Regent, Hallbergmoos, Wilhelmstr. 1-5	0811 550410
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 Huberwirt, Eching, Untere Hauptstr. 1	089 319050
Hotel Reiter Bräu, Wartenberg, Untere Hauptstr. 4	08762 73580