

## 3. Seminar Hefe und Mikrobiologie

*Weihenstephan*

**25.-26. März 2015**

*Veranstaltet vom Forschungszentrum Weihenstephan  
für Brau- und Lebensmittelqualität*



**Ort:** Verwaltungsgebäude des Wissenschaftszentrums Weihenstephan  
Alte Akademie 1  
85354 Weihenstephan, Freising  
**HS 6** (Hörsaal 6, 1. OG, in der Verlängerung des Gebäudes des  
Forschungszentrums)

**Beginn:** Mittwoch, 25. März 2015, 12:30 Uhr

**Ende:** Donnerstag, 26. März 2015, ca. 14:00 Uhr

**LANXESS**  
Energizing Chemistry

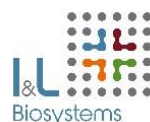
 **DÖHLER**  
NATURAL FOOD & BEVERAGE INGREDIENTS

**ABER**  
TRUSTED TECHNOLOGY  
ISBHELED TECHNOLOGY

 **ESAU & HUEBER**

**GEN-AL**®

 **R. SCHÜTT**

 **I&L**  
Biosystems

**SHARP**

 **TC** TENSID CHEMIE  
HYGIENE CONCEPTS TECHNOLOGY

## Programm (Seite 1 von 2)

**Mittwoch, 25. März 2015**

Zeit	Thema	Referenten
12.30-12.35	Begrüßung / Seminarübersicht	Prof. Jacob
12.35-12.55	Mikrobiologie & Hefe – Aktuelle Aspekte	Dr. Hutzler
12.55-13.20	Automatische Probenahmesysteme Simplex	Schütt
13.20-13.45	Neuartige Granulattechnologie – Anreicherung & PCR Analytik	Pick
13.45-14.05	Lifestyle-Gene von Bierverderbern	Geissler
14.05-14.25	Pause	
14.25-14.50	Hefezentrum – Hefestammpflege im Detail	Stretz
14.50-15.15	Hefepropagation - Pilotanlage bis Hefemanagement-Center	Kühnl
15.15-15.40	Praxisrelevante Charakterisierung von <i>Saccharomyces</i> Hefen	Meier-Dörnberg
15.40-16.00	Pause	
16.00-16.25	Microbe Sensor – neuartige Luftkeimdetektion	Dr. Gump
16.25-16.50	Identifizierung getränkerelevanter Mikroorganismen mittels FTIR-Spektroskopie	Dr. Wenning
16.50-17.15	Hefe und Mikrobiologie – Problemorientierte Fallbeispiele	Dr. Litzenburger
Ab 18:00	<b>Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl</b>	<b>Sponsor:</b> 

## Programm (Seite 2 von 2)

**Donnerstag, 26. März 2015**

Zeit	Thema	Referenten
8.00-8.25	Potential und Charakterisierung von Nicht- <i>Saccharomyces</i> -Hefen für die Brauindustrie	Michel
8.25-8.50	Hefephysiologie und Genetik bezogen auf Aromaprofilung in Bier	Fischer/ Procopio
8.50-9.15	Hefezellkonzentrations- und Viabilitätsmessung – Inline- und Laboranwendung	Dr. Höver / Anderson
9.15-9.40	Pause	
9.40-10.05	„Schnell- Schneller – TransFast® Ein Schnellnachweis von Getränkeverderbern in nur 48 Stunden!“	Fiebig/ Dr. Sattig
10.05-10.30	Persulfattechnologie – Real-Time Hygienemonitoring	Dr. Herzog / Riedl
10.30-10.55	Aktuelles aus der Biozidverordnung / neuartige Desinfektionsstrategie mittels Vernebelung	Loch-Ahring
10.55-11.20	„Schwangerschaftstest“ zum Nachweis von Bierschädlingen – Evaluierungsphase	Breitbach/ Dr. Dostatni/ Koob
11.20-11.45	Pause	
11.45-12.10	Mikrobiologische Stabilisierung von Biermisch- und alkohol- freien Getränken durch das Kaltentkeimungsmittel Velcorin	Marquardt
12.10-12.40	Maldi-TOF Analytik in der Brau- und Getränkemikrobiologie	Dr. Behr/ Lauterbach
12.40-13.00	Milchsaure Fermentationen - Eine Chance für die Brauwirt- schaft	Dr. Zarnkow
Ab 13:15	<b>Gemeinsames Mittagessen im Bräustüberl</b>	