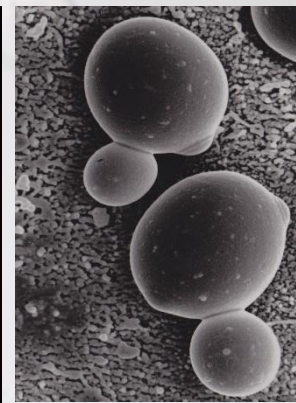
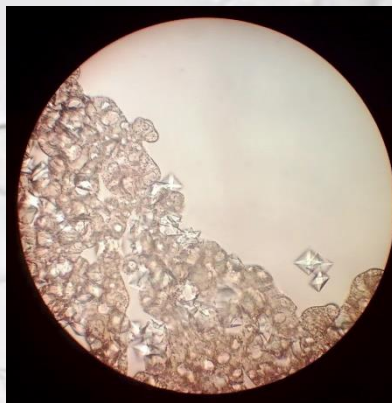


7. Seminar Hefe und Mikrobiologie

Weihenstephan

12. & 13. März 2019

*Veranstaltet vom Forschungszentrum Weihenstephan
für Brau- und Lebensmittelqualität*



<u>Ort:</u>	Verwaltungsgebäude des Wissenschaftszentrums Weihenstephan Alte Akademie 1 85354 Freising, Weihenstephan HS 6 (Hörsaal 6, 1. OG, in der Verlängerung des Gebäudes des Forschungszentrums)
<u>Beginn:</u>	Dienstag, 12. März 2019, 11:30 Uhr
<u>Ende:</u>	Mittwoch, 13. März 2019, ca. 14:00 Uhr

Voranmeldung bei:

Dipl.-Brmst. Sebastian Hans

Tel: +49 (0) 8161 - 71 35 26

Fax: +49 (0) 8161 - 71 41 81

E-Mail: s.hans@tum.de

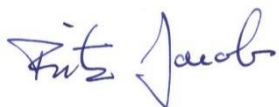
- Themenschwerpunkte:** siehe Programm
- Teilnahmegebühr:** 490,00 € zzgl. gesetzl. MwSt., inkl. Pausenverpflegung, Abendessen am Dienstag und Mittagessen am Mittwoch im Bräustüberl Weihenstephan
- Anmeldung bei:** Dipl.-Brmst. Sebastian Hans
Tel.: +49 (0) 8161/71-3526
Fax: +49 (0) 8161/71-4181
E-Mail: s.hans@tum.de

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 12. Februar 2019
(Teilnehmerzahl ist begrenzt)**

- Zimmerreservierung:** Für die Teilnehmer haben wir ein begrenztes Zimmerkontingent reservieren lassen
(siehe nächste Seite)

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Mit freundlichen Grüßen



Prof. Dr. Fritz Jacob
(Leitung)



Dr. Mathias Hutzler
(Abteilungsleiter Mikrobiologie/Hefezentrum)



Sebastian Hans
(Abteilung Mikrobiologie/Hefezentrum)

Hotel	Zimmeranzahl	Preis/Übernachtung	Kontakt
Hotel Lerner (750 m)	20	"Standard" zu <u>75 €</u> & "Standard+ und Klassik" zu <u>85 €</u>	Vöttinger Straße 60 85354 Freising Tel.: +49 8161-91 64 6 E-Mail: info@gasthof-lerner.de (Abruf bis 14.01.2019)
Bayerischer Hof (1500 m)	30	30 "Komfort Einzelzimmer" zu <u>89,00 €</u>	Untere Hauptstraße 3 85354 Freising Tel.: +49 8161-5383-00 Email: info@bayerischerhof-freising.de
Pension Pflügler (700 m)	Auf Anfrage	Einzelzimmer zu <u>80,00 €</u>	Weihenstephaner Steig 1 85354 Freising Tel. 08161/53 84 40 E-Mail: info@pension-pfluegler.de
corbin Feng Shui Business-Hotel Freising (1100 m)	30	"Einzelzimmer" zu <u>115 €</u> & "Doppelzimmer Einzelnutzung" zu <u>125 €</u> & "Doppelzimmer" zu <u>140 €</u>	Wippenhauser Straße 7 85354 Freising Tel.: +49 8161-8869-0 E-Mail: info@corbin-hotel.de (Abruf bis 31.01.2019)

Bei Bedarf nehmen Sie bitte Ihre Zimmerreservierung schnellstmöglich selbst direkt im Hotel vor (Stichwort: „Forschungszentrum Weihenstephan“).

Programm (Seite 1 von 2)

Dienstag, 12. März 2019

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
11:30 - 11:40	Begrüßung / Seminarübersicht	Prof. Dr. Fritz Jacob Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
11:40 – 12:05	Grut – das mysteriöse Ferment	Dr. Franz Meußdoerffer Dr. Martin Zarnkow	Universität Bayreuth TUM, FZW BLQ
12:05 - 12:30	Einsatz etablierter und innovativer Trockenhefen	Dr. Tobias Fischborn	Lallemand Inc.
12:30 - 12:55	Einsatzmöglichkeiten von Hefeextrakten bei Fermentationen	Dipl.-Ing. Friedrich Felix Jacob	TU Berlin
12:55 - 13:40	Pause		
13:40 - 14:05	β -Lyaseaktivität und Aromabildungsvermögen ausgewählter Hefestämme	Dr. Maximilian Michel	TUM, FZW BLQ
14:05 - 14:30	Hygienemonitoring beschleunigt – Sofortmaßnahmen ergriffen	Dipl.-Biol. Andre Breitbach	Milenia Biotec GmbH
14:30 - 14:55	Infektion im Wassernetz – auf der Suche nach wilden Hefen mit dem UV-Endoskop	Dipl.-Brmst. Hinrich Hommel	Brauerei Egg, Simma, Kohler GesmbH & Co KG
14:55 - 15:40	Pause		
15:40 - 16:05	Nährmedieninnovationen – Hygienemonitoring im Unfiltratbereich	Dr. Michael Voetz	sifin diagnostics gmbh
16:05 - 16:30	Schadhefen in Hefetanks – mit der real-time-PCR sicher nachzuweisen?	Dipl.-Biol. Elke Pick	GEN-IAL GmbH
16:30 -16:55	Aktuelles, Labor- und Praxistipps	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
Ab 18:00	Gemeinsames Abendessen im Bräustüberl		

Mittwoch, 13. März 2019

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
8:30 – 8:55	Hefemanagement in der Praxis	Dr. Hubertus Schneiderbanger	TUM, FZW BLQ
8:55 – 9:20	Verbesserung der mikrobiologischen Qualitätskontrolle - Praxiserfahrungen	Dipl.-Ing. Tanja Mühlbach	Hofbrauhaus Wolters GmbH
9:20 – 9:45	Was bedeutet präzise & effiziente Hefeanalytik im gesamten Brauprozess?	Dr. Michael Schell	Nexcelom, Cenibra
9:45 – 10:30	Pause		
10:30 – 10:55	Zuverlässige Nachweisstrategien von Bier- und Getränkeschädlingen	Prof. Dr. Werner Back	TUM
10:55 – 11:20	Hefecharakterisierung 2.0	Dipl.-Ing. Tim Meier-Dörnberg	TUM, FZW BLQ
11:20 – 12:00	Pause		
12:00 – 12:25	Herausforderung Probenahme - Tipps & Tricks -	Dr. Klaus Litzenburger	TUM, FZW BLQ
Ab 13:30	Gemeinsames Mittagessen im Bräustüberl		



Fax-Anmeldung

☎ **08161 - 714181**

Abwicklung: Forschungszentrum Weihenstephan
Dipl.-Brmst. Sebastian Hans
Alte Akademie 3
85354 Freising-Weihenstephan
Telefon: +49 (0) 8161 71 - 3526
Telefax: +49 (0) 8161 71 - 4181
E-Mail: s.hans@tum.de

7. Seminar Hefe und Mikrobiologie am 12. und 13. März 2019 in Weihenstephan

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 12. Februar 2019
(Teilnehmerzahl ist begrenzt)**

- Ja, ich melde mich verbindlich an.**
- Ich kann leider an diesem Seminar nicht teilnehmen, möchte aber die Dokumentation, die im Anschluss an die Tagung erstellt wird, zugeschickt bekommen (KostenspauSchale: 200,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.).

Absagen bis 3 Wochen vor dem Seminar sind kostenfrei, danach wird die volle Gebühr erhoben und Sie bekommen die Unterlagen zugeschickt.

Firma:	
Name, Vorname:	
Abteilung:	
Straße:	
PLZ/Ort:	
evtl. abweichende Rechnungsanschrift:	
Telefon:	
Telefax:	
E-Mail:	

Die Teilnahmegebühr für das Seminar beträgt 490,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.

Datum

Unterschrift