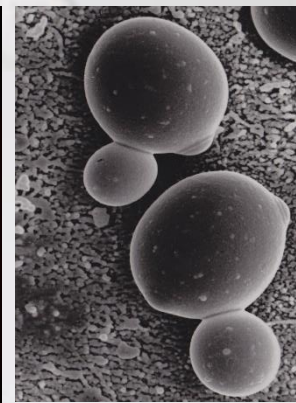
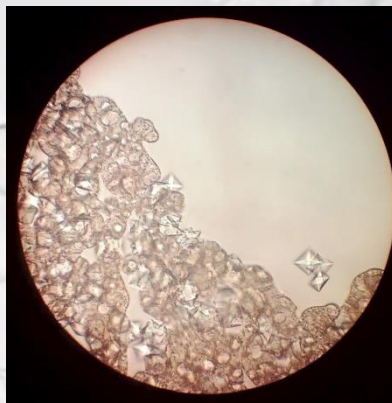


7. Seminar Hefe und Mikrobiologie

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 (Kostenspau- schale: 200,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.).

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

| | |
|---|--|
| Firma: | |
| Name, Vorna- me: | |
| Abteilung: | |
| Straße: | |
| PLZ/Ort: | |
| evtl. abwei- chende Rech- nungsanschrift: | |
| Telefon: | |
| Telefax: | |
| E-Mail: | |

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

Datum

Unterschrift