

Donnerstag 28.02.2013		
11.00-11.10	Hutzler M.	Begrüßung/ Agenda
11.10-11.40	Hutzler M.	Brauerei Mikroorganismenflora und bierschädliche Bakterien
11.40-12.10	Koob J.	Brauereikeimflora 2012- Umfassende Statistik und Fallbeispiele
12.10-12.30	Hutzler M. / Riedl R. / Koob J./ Grammer M.	Mikroskopieren Teil 1 (Bakterien)
12.30-13.00	Pause	
13.00-13.30	Hutzler M.	Mikroorganismenbedingte Aroma- beeinflussung bei der Produktion und im fertigen Bier
13.30-13.55	Hutzler M. / Riedl R. / Koob J./ Grammer M.	Mikroskopieren Teil 2 (Bakterien)
13.55-14.30	Hutzler M. / Riedl R. / Koob J./ Grammer M.	Mikroskopieren Hefen Teil 3 (Hefen)
14.30-15.00	Pause	
15.00-15.20	Hutzler M. / Riedl R. / Koob J./ Grammer M.	fraktionierter Austrich - vorbereitung zur Identifizierung/ Identifizierung (physiologische Schnellcharakterisierung) - Praxisteil
15.20-15.30	Hutzler M. / Riedl R. / Koob J./ Grammer M.	Produktschädlichkeitstest - Praxisteil
15.30-16.00	Hutzler M.	Mikrobiologie der Brauereihefe, Stammhaltung, Qualitätskontrolle, Viabilität, Vitalität
16.00-17.00	Bundis F./ Fichter S. (PEQLAB Biotechnologie GmbH)	Hefezellzahl und -viabilitätsbestimmung mittels Cellometer - Praxisdemonstration
17.00-18.30	Pause, Hotel	
18.30-19.00	Abendessen Sponsor Biotecon	Abendessen Hotel Lerner

Freitag 01.03.2013		
8.00-8.20	Hutzler M. / Riedl R. / Koob J./ Grammer M.	Mikroskopieren Hefen Teil 4 (Hefen)
8.20-8.45	Hutzler M.	Nährmedien in der Brauerei - Standards und neuartige Ansätze
8.45-9.15	Riedl R.	Optimierte mikrobiologische Weizenbier- Qualitätssicherung
9.15-9.30	Pause	
9.30-10.10	Englmann J.	Mikrobiologie aus der Praxis - intelligentes Monitoring und Grenzbereiche
10.10-11.00	Schütt R., R. Schütt GmbH	Automatische Probenahmesysteme, Standards und Neuheiten - Praxisdemonstration
11.00-11.30	Pause	
11.30-11.45	Hutzler M.	Mikrobiologischer QS-Strategien, Richt-, Warn und Grenzwerte
11.45-12.00	Hutzler M.	Mikro-, molekularbiologische Schnellidentifizierungs,-Typisierungsmethoden
12.00-12.55	Waldherr F., Olthoff A., Biotecon Diagnostics GmbH	Schneller & effektiver Nachweis von Verderbnisbakterien mittels real-time PCR in der Getränkeindustrie - Praxisdemonstration
12.55-13.00	Hutzler M.	Verabschiedung, Ausgabe Zertifikate