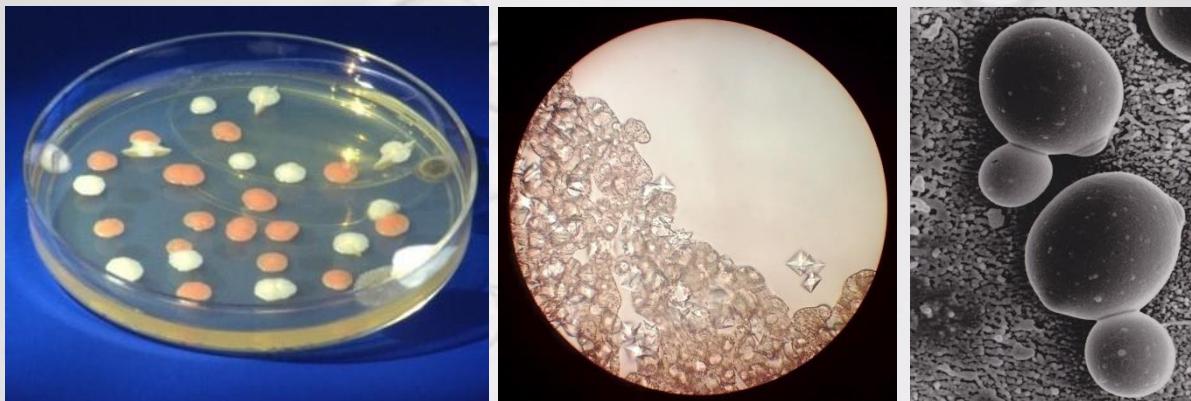


# 8. Seminar Hefe und Mikrobiologie (Webinar via Zoom)

*Weihenstephan*

**20. Mai 2021**

*Veranstaltet vom Forschungszentrum Weihenstephan  
für Brau- und Lebensmittelqualität*



<b><u>Beginn:</u></b>	Donnerstag, 20. Mai 2021, 10:00 Uhr
<b><u>Ende:</u></b>	Donnerstag, 20. Mai 2021, 15:00 Uhr

**Anmeldung 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](mailto:s.hans@tum.de)

**Themenschwerpunkte:**

siehe Programm



**Teilnahmegebühr:** 240,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.

**Anmeldung bei:** Dipl.-Brmst. Sebastian Hans  
Tel.: +49 (0) 8161/71-3526  
Fax: +49 (0) 8161/71-4181  
E-Mail: [s.hans@tum.de](mailto:s.hans@tum.de)

**Wir bitten um Anmeldung bis zum 09. Mai 2021  
(Teilnehmerzahl ist begrenzt)**

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)

Programm (Seite 1 von 1)

Donnerstag, 20. Mai 2021

Zeit	Thema	Referenten	Firma/ Institut
10:00 - 10:15	Begrüßung / Seminarübersicht	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
10:15 – 10:50	Analytik im Brauereimikrobiologie-Labor 2021	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ
10:50 - 11:25	Neuartige Aromahefen	M. Eng. Yvonne Methner	TUM, FZW BLQ
11:25 - 12:00	Mikrobiologische Betrachtung von Pasteurisationsprozessen	M. Sc. Oliver Kunz	TUM, FZW BLQ
12:00 - 13:00	<b>Mittagspause</b>		
13:00 - 13:35	Sinnvolle Vorgehensstrategie bei mikrobiologischen Problemen im Brauereialltag	Dr.-Ing. Hubertus Schneiderbanger	TUM, FZW BLQ
13:35 - 14:10	Raman-Mikroskopie getränkerelevanter Mikroorganismen	M. Sc. Luis Raihofer	TUM, FZW BLQ
14:10 - 14:45	Statistische Übersicht zum Einsatz von Propagationsanlagen in der Praxis	Dr. Martin Zarnkow	TUM, FZW BLQ
14:45 - 15:00	Diskussionsrunde/ Verabschiedung	Dr. Mathias Hutzler	TUM, FZW BLQ