

# TAGESORDNUNGEN

der ordentlichen Mitgliederversammlungen

**Donnerstag, 10. Oktober 2019**  
**Am Staudengarten 1**  
**D1.202**

**17:00 Uhr**  
 Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologien e.V.

1. Begrüßung
2. Bekanntgabe des Geschäftsberichts
3. Kassen- und Revisionsbericht
4. Entlastung der Vorstandschaft
5. Wahlen
6. Wünsche und Anträge

Eine detaillierte Tagesordnung kann vor der Veranstaltung im Internet unter [www.verband-weihenstephan.de](http://www.verband-weihenstephan.de) eingesehen werden.

Prof. Dr. Horst-Christian Langowski  
 Vorsitzender

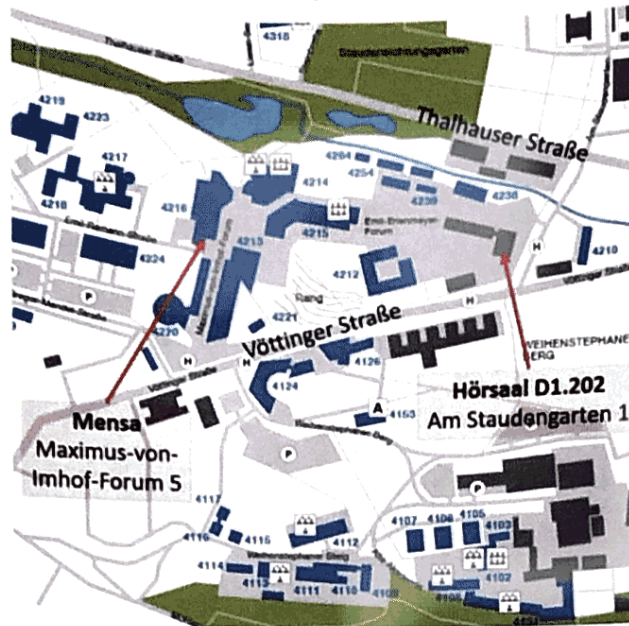
**17:30 Uhr**  
 Vereinigung zur Förderung der Milchwissenschaftlichen Forschung an der Technischen Universität München in Freising-Weihenstephan e.V.

1. Begrüßung
2. Tätigkeitsbericht
3. Kassen- und Revisionsbericht
4. Entlastung von Vorstand und Kuratorium
5. Wahlen
6. Wünsche und Anträge

Dr. Johannes Schraml  
 Vorsitzender

Freising, im Juni 2019

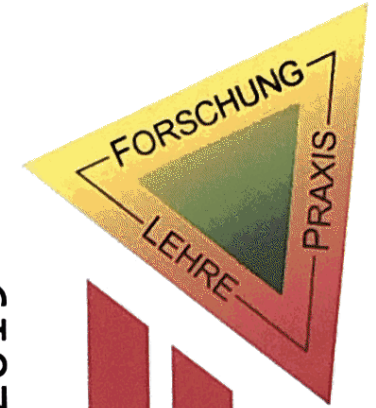
**Lageplan:**  
**D1.202, Zentrum für naturwissenschaftliche Grundlagen,**  
**Am Staudengarten 1, Freising-Weihenstephan**



### Hotels und Gasthöfe:

Entf. von Freising		Telefon ☎
	Corbin Feng Shui Business Hotel, Freising, Wippenhauser Straße 7	08161 88690
	Der Heurige im Gasthaus zum Löwen, Freising, Landshuter Str. 66	08161 149494
	Gasthof Lerner, Freising, Vöttinger Straße 60	08161 91646
	Hotel Bayerischer Hof, Freising, Untere Hauptstraße 3	08161 538300
	Isar Hotel, Freising, Isarstraße 4	08161 8650
	Mercure Hotel, Freising, Dr.-von-Daller-Straße 3	08161 5320
	München Airport Marriott Hotel, Freising, Alois-Steinecker-Straße 20	08161 9660
	Pension Pflügler, Freising, Weihenstephaner Steig 3	08161 538440
5km	Landgasthof Nagerl, Marzing bei Freising, Bahnhofstraße 6	08161 9370
8km	Hotel-Restaurant „Zum Forst“, Thalhause bei Freising	08166 9456
10 km	Hotel Alter Wirt, Hallbergmoos, Hauptstraße 66	0811 55140
10 km	Hotel Hallbergerhof, Hallbergmoos, Theresienstr. 50	0811 12882582
10 km	Hotel Regent, Hallbergmoos, Wilhelmstraße 1	0811 550410
10 km	Mövenpick Hotel München Airport, Hallbergmoos, Ludwigstr. 43	0811 8880
12 km	Hotel A9 Am Kreisverkehr, Allershausen, Wilhelm-Löhe-Straße 1	08166 9510
12 km	Hotel Ampertal, Haag/Amper, Freisinger Straße 7a	08167 1556
12 km	Hotel-Gasthof Obermeier, Allershausen, Münchner Straße 1	08166 5551
12 km	Hotel Huberhof, Allershausen, Freisinger Str. 18	08166 687120
12 km	Hotel Zum Fuchswirt, Allershausen, Ampertalstraße 4	08166 991990
13 km	Hotel-Gasthof Gumberger, Neufahrn, Echinger Straße 1	08165 9480
13 km	Hotel Krone, Neufahrn, Echinger Straße 23	08165 4081
15 km	Golden Tulip Olymp, Eching, Wielandstraße 3	089 327100
15 km	Hotel Huberwirt, Eching, Untere Hauptstraße 1	089 319050
25 km	Hotel Reiter Bräu, Wartenberg, Untere Hauptstraße 4	08762 73580

# WEIHENSTEPHANER MILCHWIRTSCHAFTLICHE HERBSTTAGUNG



EINLADUNG UND PROGRAMM 2019



# WEIHENSTEPHANER MILCHWIRTSCHAFTLICHE HERBSTTAGUNG

Am 10. und 11. Oktober 2019

in Weihenstephan, Am Staudengarten 1,  
Zentrum für naturwissenschaftliche Grundlagen,  
Gebäude D1, Hörsaal 202

Wir würden uns freuen, Sie begrüßen zu dürfen.

Vereinigung zur Förderung der  
Milchwissenschaftlichen Forschung an  
der Technischen Universität München  
in Freising-Weihenstephan e.V.

Verband Weihenstephaner Milchwirtschaftler,  
Bio- und Lebensmitteltechnologe e.V.

Dr.-Ing. Johannes Schraml  
Prof. Dr. Horst-Christian Langowski

Freising, im Juni 2019

**Die Teilnahme ist kostenfrei. Wir bitten Sie um  
Anmeldung bis 10.09.2019**

Anmeldung ausschließlich online  
unter [www.verband-weihenstephan.de](http://www.verband-weihenstephan.de)

Bei Fragen:  
per E-Mail an [info@verband-weihenstephan.de](mailto:info@verband-weihenstephan.de),  
per Fax an +49 (0) 8161/71-4384,  
oder postalisch an:  
Verband WMBL, Weihenstephaner Berg 1, 85354 Freising

## Donnerstag, 10. Oktober 2019

09:00 Uhr **Eröffnung** der Weihenstephaner Milchwirtschaftlichen  
Herbsttagung 2019 durch Dr.-Ing. Johannes Schraml,  
Vorsitzender der Fördervereinigung

### Grüßworte

Moderation: Dr.-Ing. Hans Besner

### Key Note

09:30 Uhr Prof. Milena Corredig, Department of Food Science –  
Food Chemistry and Technology, Aarhus University  
„Dairy nanostructures and molecular assemblies –  
their importance in nature and during processing“

### Technologie

10:10 Uhr Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik, Lehrstuhl für Lebensmit-  
tel- und Bioprozesstechnik, TU München  
„Caseinomakropeptid (CMP): Eine fast übersehene  
Milchkomponente mit Potential für Spezialeinsätze in  
Säuglings- und medizinischer Spezialernährung“

10:40 Uhr **Pause**

11:30 Uhr M.Sc. Ingrun Kieferle, Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik,  
Lehrstuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik,  
TU München  
„Beitrag zum Vermischungsverhalten von Produkt und  
Wasser beim Ausspülen von Spiralwickelmembranen“

12:00 Uhr M.Sc. Simon Schiffer, M.Sc. Roland Schopf, Prof. Dr.-  
Ing. Ulrich Kulozik, Lehrstuhl für Lebensmittel- und  
Bioprozesstechnik, TU München  
„Optimierungspotentiale in der Milchproteinfraktionie-  
rung – stoffliche und verfahrenstechnische Ansätze“

12:30 Uhr **Mittagspause**

14:00 Uhr **Preisverleihung** für herausragende Doktor- und  
Masterarbeiten und Ehrung langjähriger Mitglieder

14:15 Uhr **Kurzpräsentation der Aussteller**

Moderation: Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik

### Key Note

14:45 Uhr Kurt Schüler, Gesellschaft für Verpackungsmarktfor-  
schung mbH (GVM)  
„Was wird aus unseren gebrauchten Verpackungen? –  
Stoffstrombetrachtungen für Deutschland“

15:25 Uhr **Pause**

### Ökonomie

16:00 Uhr Dr. Matthias Staudigel, Lehrstuhl für Marketing und  
Konsumforschung, TU München  
„Produktinnovationen auf dem deutschen Markt für  
Milchprodukte – eine Analyse der Global New Products  
Database unter Gesundheitsaspekten“

16:30 Uhr Dr. Verena Depping, Prof. Dr. Martin Grunow, Lehr-  
stuhl für Produktion und Supply Chain Management,  
TU München  
„Fraktionierte und nicht fraktionierte Produkte im öko-  
logischen Vergleich: eine neue, generische LCA Metho-  
dik angewandt auf Milchkonzentrate“

17:00 Uhr **Mitgliederversammlungen** des Verbandes Weihenste-  
phaner Milchwirtschaftler, Bio- und Lebensmitteltechnologe  
e.V. und der Vereinigung zur Förderung der Milchwis-  
senschaftlichen Forschung e.V.

18:00 Uhr **Geselliger Abend** mit Käsebuffet in der Mensa  
Weihenstephan

## Freitag, 11. Oktober 2019

Moderation: Prof. Dr. Michael Pfaffl

### Key Note

9:00 Uhr Dr. Judith Dellus, Lehrstuhl für Lebensmittel- und Biopro-  
zesstechnik, TU München  
„Einblicke in die molekularen Mechanismen der Adstrin-  
genz“

### Physiologie

9:30 Uhr Dr. Bernhard Haidn, Bayerische Landesanstalt für Landwirt-  
schaft  
„Milchviehhaltung 4.0 – mit vernetzter Technik und intelli-  
genter Software die Kühe besser verstehen und Prozesse  
steuern“

10:00 Uhr Tierärztin Sabine Farschtschi, Prof. Dr. Michael Pfaffl, Lehr-  
stuhl für Tierphysiologie und Immunologie, TU München  
„Biomarker Immun-Monitoring in Milchkühen“

10:30 Uhr **Pause**

11:15 Uhr Dr. Beatrix Förster<sup>1</sup>, Dipl.-Ing. Hans-Jürgen Heidebrecht<sup>2</sup>,  
Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Bacterial Infections and Immunity, UMC Utrecht, <sup>2</sup>Lehr-  
stuhl für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik, TU München  
„Immunglobuline aus Kolostrum zur Behandlung von Haut-  
infektionen durch resistenten Staphylococcus aureus“

Moderation: Dr.-Ing. Michael Betz

### Mikrobiologie

11:45 Uhr Dr. Kristina Schauer, Prof. Dr. Erwin Märtlbauer, Lehrstuhl  
für Hygiene und Technologie der Milch, Ludwig-Maximili-  
ans-Universität München  
„Cronobacter in Milchpulver: Risiko für Gesundheit von  
Säuglingen und Kleinkindern“

12:15 Uhr M.Sc. Christopher Maier<sup>1</sup>, Dr. Genia Lücking<sup>1</sup>, Dr. Mareike  
Wenning<sup>2</sup>, Prof. Dr. Siegfried Scherer<sup>1</sup>, <sup>1</sup>Lehrstuhl für Mik-  
robielle Ökologie, TU München, <sup>2</sup>Bayerisches Landesamt für  
Gesundheit und Lebensmittelsicherheit  
„Spezifischer Nachweis kältetoleranter, Peptidase-bildender  
Pseudomonaden durch qPCR“

12:45 Uhr M.Sc. Philipp Stier, Prof. Dr.-Ing. Ulrich Kulozik, Lehrstuhl  
für Lebensmittel- und Bioprozesstechnik, TU München  
„Validierung von Sterilisationsprozessen durch Sporen mit  
standardisierter Resistenz als Bioindikatoren“

13:15 Uhr **Schlusswort** des Vorsitzenden des Verbandes  
Prof. Dr. Horst-Christian Langowski